DİJİTAL KÜTÜPHANE KANALI

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/0029VbDHv8uE50Us4IvMoc0Y

RACHEL LINDEN

Bestselling Author of
The Magic of Lemon Drop Pie

The Secret of Orange Blossom Cake

A NOVEL

"Heartfelt, heartwarming, joyful, and uplifting. You can't go wrong with a Rachel Linden book."
—#1 *New York Times* bestselling author Debbie Macomber

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

- Çeviri Kitapların Olduğu Telegram Kanalımız
- Çeviri Yedek Telegram Grubumuz
- Çeviri Kitaplar Sohbet Grubumuz
- Çeviri Kitaplar Yorum + Öneri
- Çeviri Kitaplar Instagram Sayfamız

Not: Türkiye'de basılmamış kitapların ya da yarım kalmış serilerin yapay zeka çevirisini paylaşan bir topluluğuz. Kitaplarımız paylaşılmak içindir.Ama lütfen emeklerimizi hiçe sayarak kendi oluşumunuz gibi yansıtmayınız.PDF içindeki logo-imza sayfamızı silmeyiniz. Çok fazla zaman ve emek verilerek oluşturulmuş bir arşivimiz mevcut.Lütfen anlayışlı olunuz.

Dip not: **Artık Çeviri Kitap isteği alınmayacaktır.**

Sevgiler.

Çevirigiller Ekibi

🌸🍭☀️🦄🎃🎀🦋✨🌈💎🍀🖤💗💜🦜💫⚜️🧜

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

Rachel Linden'ın romanlarına övgü

"Samimi, iç açıcı, neşeli ve moral verici. Rachel Linden'ın kitaplarıyla asla yanılmazsınız."

—Debbie Macomber, *New York Times'ın* en çok satan kitabı *One Night*'ın yazarı

“Farklı bir yol izlemeyi hiç düşünmemiş olanlar için dokunaklı, umut dolu, mutlaka okunması gereken bir kitap. Rachel Linden, kalbinizde yer edinecek unutulmaz karakterler ve gece geç saatlere kadar sayfalarını çevirmeye devam edeceğiniz, okunması zorlanmayan bir hikaye yaratıyor. Beş yıldız!”

—Kristy Woodson Harvey, *New York Times* en çok satan yazarı, *The Summer of Songbirds*

“İkinci şanslar hakkında büyülü bir roman! Sıcak, esprili ve bilge, bayıldım! Linden sevimli karakterler yaratmada ustadır! *The Magic of Lemon Drop Pie*, kaçışçı okumanın en iyisi!”

—Jill Shalvis, *New York Times* en çok satan yazarı, *The Summer Deal*

“Hepimizin hayalini kurduğu tek şey hakkında büyüleyici bir hikaye: sihirli bir ikinci şans. Rachel Linden, romantizm, gizem ve aile dramasını ustaca harmanlayarak lezzetli bir hikaye tarifi ortaya koyuyor. Linden, kendine özgü sıcaklığıyla, merkezinde sihirli bir kalp atışı olan büyüleyici bir hikaye sunuyor.”

—Patti Callahan, *New York Times'ın* en çok satan kitabı *Surviving Savannah*'ın yazarı

“Sihir, tatlı ikramlar, içten bir cazibe... Bu rüya gibi hikayede hepsi var!”

—Woman’s World

“Recipe for a Charmed Life, aslında beklentiler, ikinci şanslar ve kalbinizin sesini dinlemekle ilgili büyülü ve muhteşem bir okuma deneyimi sunuyor. Rachel Linden, karmaşık ve ilgi çekici karakterler yaratıyor; bu karakterler hem sevimli hem de okurların kendilerini onlarla özdeşleştirebilecekleri türden. Bu keyifli romanın her bir bölümünü çok beğendim.”

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

—Jenn McKinlay, *New York Times* en çok satan yazarı, *Summer Reading*

“Lezzetli arka plan detayları, aile sırları ve amaç ve kalıcı aşk arayışının mükemmel karışımı. İlk sayfadan son sayfaya kadar büyüleyici ve keyifli.”
—Susan Meissner, *USA Today'in* en çok satan kitabı *Only the Beautiful*'ın yazarı

“Rachel Linden, cazibe ve sihirle dolu, karşı konulmaz bir aile draması yaratıyor! *The Magic of Lemon Drop Pie*, ikinci bir şans isteyen herkesin mutlaka okuması gereken bir kitap. Beni başından itibaren büyüleyen, Sarah Addison Allen ve Alice Hoffman hayranları için mükemmel bir roman.”
—Lori Nelson Spielman, *New York Times* en çok satan kitabı *The Star-Crossed Sisters of Tuscany*

“Son limon damlasına kadar lezzetli bir okuma! Rachel Linden, okuyucuları bir sonraki kitabını sabırsızlıkla bekleyecekleri keyifli bir kaçış, harika karakterler ve büyülü bir deneyim sunuyor.”
—Julie Cantrell, *New York Times* ve *USA Today* en çok satan yazarlarından *Perennials*

“Yemek, aile ve tatlı bir aşk hikayesi. Bu hikaye tam bir ziyafet!”
—Lauren K. Denton, *USA Today'in* en çok satan kitabı *The Summer House*'un yazarı

“Tamamen büyüleyici! Cesur bir kahraman alın, ona bayılacağınız, turuncu lastik tulum giyen bir istiridye çiftçisi ekleyin, hepimizin anlayabileceği gerçek hayattaki karmaşıklığı bir tutam ekleyin ve Linden'ın imzası olan büyülü gerçekçiliği serpiştirin, işte size elinizden bırakamayacağınız keyifli bir hikayenin tarifi.”
—Katherine Reay, *A Shadow in Moscow* kitabının en çok satan yazarı

“Hayallerinizden vazgeçmemeyi ve tüm zorluklara rağmen mutluluğu bulmayı anlatan, lezzetli ve tatlı bir hikaye. Linden, okuyuculara keyif alacakları çok şey sunuyor:

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

romantizm, aile draması ve acı-tatlı ikinci şanslar—hepsi mükemmel bir sihirle sunuluyor.”

—Kate Bromley, *Here for the Drama* ve *Talk Bookish to Me* kitaplarının yazarı

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

RACHEL LINDEN'IN BERKLEY YAYINLARI

LEMON DROP PIE'NIN BÜYÜSÜ BÜYÜLÜ

BİR YAŞAM İÇİN TARİF

PORTAKAL ÇİÇEĞİ KEKİNİN SIRRI

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

RACH EL LI NDEN

BER KLEY
NEW YO R K

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

BERKLEY
Penguin Random House LLC'nin bir
markasıdır 1745 Broadway, New York, NY
10019 penguinrandomhouse.com

Telif hakkı © 2025 Rachel Linden
Okuyucu kılavuzu telif hakkı © 2025 Rachel Linden
Penguin Random House telif hakkını değer verir ve destekler. Telif hakkı yaratıcılığı besler, farklı sesleri teşvik eder, ifade özgürlüğünü destekler ve canlı bir kültür yaratır. Bu kitabın
kitabın yetkili baskısını satın aldığınız ve telif hakkı yasalarına uyarak kitabın herhangi bir bölümünü izinsiz olarak çoğaltmadığınız, taramadığınız
veya dağıtmamak suretiyle telif haklarına uyduğunuz için teşekkür ederiz. Yazarları destekliyor ve Penguin Random House'un her okuyucu için kitap yayınlamaya devam etmesini sağlıyorsunuz. Bu kitabın hiçbir bölümü, yapay zeka eğitimi amacıyla hiçbir şekilde kullanılamaz veya çoğaltılamaz.
teknolojiler veya sistemler.

BERKLEY ve BERKLEY & B kolofonu, Penguin Random House LLC'nin tescilli ticari markalarıdır.

Kapak illüstrasyonu: Jyotirmayee Patra Kapak
tasarımı: Vikki Chu
Kitap tasarımı: Jenni Surasky, e-kitap için uyarlama: Kelly Brennan
Başlık sayfası ve iç illüstrasyonlar: Jyotirmayee Patra

Kongre Kütüphanesi Yayın Kataloğu Verileri İsimler:

Linden, Rachel yazar
Başlık: Portakal çiçeği kekinin sırrı / Rachel Linden. Açıklama: İlk
baskı. | New York: Berkley, 2025.
Tanımlayıcılar: LCCN 2025012980 (basılı) | LCCN 2025012981 (e-kitap) | ISBN 9780593816639 ticaret ciltsiz | ISBN 9780593816646 e-kitap
Konular: LCSH: Kadın aşçılar—Kurgu | Yemek kitapları—Kurgu | Aileler—Kurgu | Kadınlarda kendini gerçekleştirme—Kurgu | LCGFT: Büyülü gerçekçi kurgu | Romanlar
Sınıflandırma: LCC PS3612.I5327426 S43 2025 (baskı) | LCC PS3612.I5327426 (e-kitap) | DDC

LC kaydı https://lccn.loc.gov/2025012980 adresinde mevcuttur.
LC e-kitap kaydı https://lccn.loc.gov/2025012981 adresinde

mevcuttur. E-kitap ISBN 9780593816646

Ürün güvenliği ve uygunluğu konusunda AB'deki yetkili temsilci Penguin Random House Ireland, Morrison Chambers, 32 Nassau Street, Dublin D02 YH68, İrlanda, https://eu-contact.penguin.ie'dir.

prhid_prh_7.3a_153276419_c0_r0

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

İçindekiler

Adanmışlık

Bölüm 1
Bölüm 2
Bölüm 3
Bölüm 4
Bölüm 5
Bölüm 6
Bölüm 7
Bölüm 8
Bölüm 9
Bölüm 10
Bölüm 11

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

Bölüm 12
Bölüm 13
Bölüm 14
Bölüm 15
Bölüm 16
Bölüm 17
Bölüm 18
Bölüm 19
Bölüm 20
Bölüm 21
Bölüm 22
Bölüm 23
Bölüm 24
Bölüm 25
Bölüm 26
Bölüm 27
Bölüm 28
Bölüm 29
Bölüm 30
Bölüm 31
Bölüm 32
Bölüm 33
Bölüm 34
Bölüm 35
Bölüm 36
Bölüm 37
Bölüm 38
Bölüm 39

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

Bölüm 40
Bölüm 41
Bölüm 42
Bölüm 43
Bölüm 44
Bölüm 45
Bölüm 46
Bölüm 47
Bölüm 48
Bölüm 49
Bölüm 50
Bölüm 51
Bölüm 52
Bölüm 53
Bölüm 54
Bölüm 55
Bölüm 56
Bölüm 57
Bölüm 58
Üç Yıl Sonra

Portakal Çiçeği Kek Tarifi
Teşekkürler
Okuyucu Kılavuzu
Tartışma Soruları
Yazar Hakkında

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

Sarah için,
sonsuza kadar en iyi arkadaşım, çünkü tüm güzel şeyleri biliyorsun.

Ve babam Stan'e,
yarı İtalyan ve tamamen iyi bir adam olduğun için teşekkürler.

Bölüm 1

Hayatımı değiştiren yaz, parlak turuncu renkli kalıplanmış Jell-O salatası ile başlıyor.

"Jöle salatası Haziran ayı için mükemmel, sence de öyle değil mi?" Oda arkadaşım ve programın diğer sunucusu Drew'a neşeyle konuşurken, rendelenmiş havuçları, ezilmiş ananası ve büyük bir kutu limonlu jöleyi dairemizin mutfak tezgahına koyup, tüm malzemeleri fotojenik bir şekilde düzenliyorum. "Sonunda güneşli günler geldiğine göre, kalıplanmış jelatin salatası bu son bölüm için tam da uygun." Aylarca süren gri yağmurlu havaların ardından, Seattle'da nihayet bu hafta yaz geldiğini hissettik.

Drew, çekime başlamadan önce ışıkları ve kayıt ekipmanını ayarlıyor, ince ayarları yapıyor. Haziran ortasında bir pazar günü öğleden sonra geç saatler ve her hafta Instagram'da yayınladığımız kısa yemek programı bölümlerinin sonuncusunu kaydetmeye hazırlanıyoruz. Beş yıldır her ay yaptığımız gibi, izin günümüzü *The Bygone Kitchen* programımız için bir aylık bölümleri çekmek için kullanıyoruz.

"Jell-O salatasının cazibesini hiç anlamıyorum," diyor Drew. "Kilise potluck partilerinde yaşlı kadınların yaptığı yemekler gibi geliyor bana." Bana alaycı, gamzeli bir gülümseme atıyor. "Jell-O yerine her zaman zanaat birası IPA ve peynir parçacıkları tercih ederim." (Drew, peynirin rahatlatıcı yiyecekler kategorisinde önemli bir yere sahip olduğu Wisconsin eyaletinden geliyor.)

"Skandal!" Sahte bir öfkeyle haykırıyorum ve çekim sırasında her şeyi kolayca alabilmek için tezgâhtaki birkaç malzemeyi yeniden düzenliyorum. "Jell-O salatasının olumlu gücünü açıkça anlamıyorsun. Hayattaki her türlü üzüntü ve hayal kırıklığının, büyük bir kaşık dolusu Jell-O ile giderilebileceğine inanıyorum. Üstelik seçebileceğin çok fazla çeşit var. Sunshine Salata, Kiraz Kola Salatası, Çilekli Pretzel Salatası, Portakal Şerbeti Salatası, Kırık Cam Salatası..."

Drew yüzünü buruşturur. "İnsanların yediği hiçbir şeyin adı 'kırık cam' olmamalı," der ve bana şakacı bir gülümseme atar. Ses seviyeleriyle uğraşırken

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

, kumral saçlı başını yeni ve şık kayıt ekipmanımızın üzerine eğiyor. "Tamam, haklı olabilirsin. Ama takipçilerimiz buna bayılacak,
. Özellikle Ethel," diye söz veriyorum, yanağımdan bir tutam koyu saçımı silkeliyor, kısa, dalgalı bob saçımı düzeltiyor ve un çuvalı önlüğümü çözüyorum — önü mavi kuşlu kırmızı puantiyeli, gerçek Blue Bird Un çuvalından yapılmış. Az önce çektiğimiz, şeftali pandowdy yaptığım bölümde giymiştim. Şimdi hızlıca kostümümü değiştiriyorum. Önlüğün altında, Sunshine Salad bölümü için giydiğim, beyaz Peter Pan yakalı, 1960'lardan kalma turuncu, sarı ve yeşil çiçek desenli polyester bir elbise var. Genellikle program için kıyafetlerimi ikinci el mağazalarından alırım, ama bu benim kendi dolabımdan çıktı. 60'ların havasını yansıtan her şeyi seviyorum.

"Ethel'in geçen haftaki johnnycake tarifi bölümüne bıraktığı yorumu gördün mü?" Drew kaşlarını kaldırıp sırıtarak soruyor. Ethel, en ateşli takipçilerimizden biri, Pennsylvania'dan 89 yaşındaki cesur bir büyük anneanne. Yayınladığımız her bölüme büyük harflerle ayrıntılı yorumlar bırakıyor, ancak emojilerin nüanslarını tam olarak kavrayamamış.

"Yani, 'lezzetli' kelimesinin ardından büyük harflerle kalp gözleri ve üç patlıcan emojisi gönderdiğini mi kastediyorsun?" Peter Pan yakasını düzeltiyorum.

"Aynen öyle." Drew gülüyor. "O emojilerle çok tehlikeli. Tamam, her şey hazır. Bana bir saniye ver, gidip üstümü değiştireyim." Koridordan odasına doğru kayboluyor.

Turuncu-kırmızı rujumun üzerine biraz Burt's Bees dudak kremi sürüp derin bir nefes alıyorum. Çekime başlamadan önce her zaman biraz gergin olurum, her şeyin plana göre gitmesini isterim. Her şeyin plana göre gitmesini severim. Endişemi bastırmaya çalışıyorum, sonra babamın hayatını kaybettiği kazadan sonra görmeye başladığım terapist Dr. Dana'nın tavsiyesini hatırlıyorum. *Kabul et, kucakla, bırak.*

"Endişelenmen normal," diye mırıldanıyorum kendime, duygumu adlandırarak. "Unutma, bir şey ters giderse, her zaman yeniden kaydedebiliriz." İkinci kez derin bir nefes alıyorum, dört saniye tutuyorum, burnumdan nefes veriyorum. Şu anda mutfak, taze pişmiş şeftali pandowdy gibi lezzetli kokuyor. Kesinlikle daha kötüsü de olabilirdi. Geçen ay ciğer püresi yaptık.

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

bir bölüm için ve kötü koku günlerce sürdü. Hâlâ bazen mutfak kapısının yanındaki sert kahverengi halıdan gelen hayalet gibi bir koku alıyorum. Bir kez daha derin nefes alıp, nefesimi tutup, yavaşça veriyorum. Daha iyi. Hâlâ göğsümün ortasında bir endişe hissediyorum, ama kamera çalışmaya başlar ve ilk malzemeyi yüksek sesle okur okumaz, tecrübelerimden biliyorum ki sinirlerim yatışacak ve yeniden mutlu olacağım.

Memnuniyetle etrafa bakınıyorum. Son beş yıldır evimiz olarak adlandırdığımız bu dairedeki basit küçük mutfağı seviyorum. Sade meşe dolaplar, vintage mutfak aletlerim ve fırın gereçlerimle doludur: güzel kar tanesi desenli cam kapaklı pastel renkli Pyrex tabaklar, hoş şekillerde uzun bir yığın alüminyum Jell-O kalıpları. Bu sade küçük alanda, izleyicilerle vintage tarifleri paylaşmaktan büyük keyif alıyorum. Bu tarifler, hayatımın en karanlık günlerini atlatmama ve ezici kayıp ve kederle başa çıkmama yardımcı oldu. Şimdi onların gücünü başkalarıyla paylaşmak istiyorum.

Ethel gibi insanlar, her hafta bu on beş dakikalık bölümleri yapmaya devam etmemin nedeni. Bunu, dul ve artık araba kullanamayan Ethel ve engelli, emekli, yalnız veya sadece hayatın zorluklarından birkaç dakikalığına kaçmak isteyen birçok kişi için yapıyorum. O birkaç dakika boyunca takipçilerimize yararlı ve mutlu bir şey sunduğumu, insanların hayatlarını cesaret verici, bilgilendirici ve umarım eğlenceli içeriklerle doldurarak günlerini biraz daha aydınlattığımı bilmek çok hoşuma gidiyor.

Bu program hayatımdaki en değerli şey, her gün kalkmamın nedeni. Bu yüzden, bu akşam geç saatlerde yapılacak toplantı düşüncesi, midemi yeni bir endişe dalgası ve çılgın bir umut dalgasıyla altüst ediyor. Bu akşam her şeyi en iyi şekilde değiştirebilir.

"Hazır mısın?" Drew, gri takım elbise, beyaz gömlek, ince siyah kravat ve Goodwill'de bulduğu uyumlu bir fötr şapka giyerek mutfağa geri dönüyor. Frank Sinatra havası var. Fötr şapkasını çıkarıyor, bileğini hızlıca hareket ettirerek tonlu kolundan aşağı kaydırıyor ve tekrar başına takıyor. "Jell-O salatana Twist, Mashed Potato veya Swim eşlik etmesini ister misin?"

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

salatana ne istersin?" Telefonundaki bir düğmeye basar ve mutfağa doo-wop şarkısının eşsiz notaları yayılır. Dans adımlarını gösterir, hareketleri hızlı ve canlıdır. Drew gibi vücudunu hareket ettirebilen birini daha önce hiç tanımadım. Annesi bir keresinde bana onun dans etmek için doğduğunu söylemişti.

"Şey... Swim nasıl olur?" Dans hareketinin ne olduğunu tam olarak bilmeden rastgele bir tane seçiyorum. Jell-O salataları 1950'lerde ve 60'larda popüler hale geldi, bu yüzden Drew bu bölüm için o döneme uygun küçük bir şarkı ve dans rutini hazırlıyor. Bu, onun programa kattığı özel bir lezzet. Seattle'da pandemi nedeniyle uygulanan uzun ve monoton karantina günlerinin ilk günlerinde yemek pişirme bölümlerini çekmeye başladığımda, Drew sadece kameranın arkasındaydı. O, benim küçük hobimi kaydetmeme cömertçe yardım eden iyi bir arkadaş ve destekleyici bir ev arkadaşıydı. Bu, diğer insanlarla bağlantı kurmanın ve o sonsuz gibi görünen ayların boğucu sıkıntısını ve endişesini gidermenin bir yoluydu ve biz de bunun eğlenceli olduğunu düşündük. Sonra, birkaç ay boyunca her hafta yeni bir bölüm çektikten sonra, bir gün Drew birdenbire ekrana çıkıp, ben kazara dökülen çorbayı temizlerken, hasır şapka takarak küçük bir soft-shoe dansı yaptı. İzleyici sayısı belirgin şekilde arttı.

İyi bir şey keşfettiğimizi fark edince, bundan yararlandık. Sonraki beş yıl boyunca, yemek bölümlerinin ana karakteri olmaya devam ettim, yemeğin tarihçesini anlatıp her bir eski tarifin nasıl yapıldığını adım adım gösterdim, ama Drew benim çok değerli yardımcım, bölümleri komik ve eğlenceli hale getiren şapşal gösterişçi oldu. Drew gündüzleri Seattle'daki özel bir okulda müzik öğretmeni olarak çalışıyor, ama dans etmeyi her zaman sevmiş ve en büyük hayali bir gün Los Angeles'a taşınmak ve eğlence sektöründe kariyer yapmaya çalışmak. Onu burada tutmak için elimden geleni yapıyorum. O olmasaydı, izlemeye değer bir programım olmayacağından eminim. Gerçekçi olarak, izleyicilerimizin en az yarısının her bölümü sadece Drew'u görmek için izlediğini düşünüyorum. Dürüst olmak gerekirse, belki de daha fazlası. O çekici, sevimli ve biraz da çılgın, benim ekranlardaki daha sakin ve çalışkan görüntümün iyi bir karşıtı. Birlikte bu programı ayakta tutan sihirli bir ikili oluşturuyoruz. Onu kaybedersem, her şeyin sonu olur diye korkuyorum.

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

Bu yüzden Drew'u kalmaya ikna etmeliyim. Son zamanlarda huzursuzlanıyor, Los Angeles'a keşif gezisi yapma ihtimalinden bahsediyor. Umarım bu akşamki toplantı, onun kalması için doğru teşviki sağlar. On beş yıl önce neredeyse her şeyimi kaybettikten sonra yeniden bir hayat kurmayı başardım. O giderse ne yaparım, gerçekten bilmiyorum. Onu ve programı birden kaybetmeyi kaldırabileceğimi sanmıyorum. İkisi de şu anda hayatımın en önemli parçaları.

"Swim olsun o zaman." Drew ellerini çırpıyor. "Hazır mısın?"

Saatime bakarak başımı salladım. Toplantı saat dokuzda başlıyor. Bölümü çekip, Keith'in bizimle buluşmak için ayarladığı Capitol Hill semtindeki dairemizin yakınındaki popüler gizli bar Needle & Thread'e yürümek için bolca vaktimiz var.

Keith Garvey, birkaç ay önce Instagram'da programımızı tesadüfen gören ve bölümlerimizi çok daha büyük bir şeye dönüştürmemize yardımcı olmak istediğini söyleyerek bizimle iletişime geçen bir TV dizisi yapımcısı. O zamandan beri olasılıklar hakkında konuşuyoruz ve bu gece bizimle buluşacak çünkü paylaşacak haberleri olduğunu söylüyor. Mutfak tezgahının önünde durmuş, küçük bir kızken İtalyan Nonna Bruna'nın bana öğrettiği gibi, şans getirmesi için kendime haç işareti yapıp başparmağımı öpüyorum.

"Lütfen iyi haber olsun" diye hızlıca dua ediyorum, sonra yaklaşan toplantı düşüncesini kafamdan uzaklaştırıyorum. Şu anda izleyicilere nasıl yapılacağını öğretmem gereken bir Sunshine Salatası var. Endişelenip kaygılanacak vaktim yok.

"Hazırım." Drew'a başımı sallayarak onay verdim, kameraya döndüm ve limonlu Jell-O kutusunu aldım. O kayda başlarken en parlak ve en sıcak gülümsememi takındım. "Günaydın arkadaşlar, *The Bygone Kitchen'a* hoş geldiniz. Bugün size geçmişten gelen mükemmel bir yaz tatlısının nasıl yapıldığını göstereceğim..."

Ve işte böylece, en sevdiğim şeyi bir kez daha yapıyorum. Her zamanki gibi, ışıkların parıltısı ve kameranın gözü altında endişe ve kaygılarım eriyip gidiyor. Mutlu olduğum yerdeyim ve burada kalmak için elimden geleni yapacağım.

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

Bölüm 2

"Drew, Juliana, bu akşam benimle buluştuğunuz için teşekkürler. Telefonda da söylediğim gibi, size bazı haberlerim var." Keith, Needle & Thread'in Art Deco zarafetiyle döşenmiş odasında, lacivert ezilmiş kadife koltukta öne eğilir ve profesyonel bir gülümsemeyle bakar.

"Umarım iyi haberlerdir?" Gülünç derecede yüksek ve pek rahat olmayan keten balon sandalyede gergin bir şekilde kıpırdanıyorum ve özel yapım kokteylimden bir yudum alıyorum, terli ve tedirgin değil, havalı ve sofistike görünmeye çalışıyorum, ki aslında öyle hissediyorum. Sadece otuz dakika önce, günün çekimlerini bitirirken limonlu Jell-O'yu yıkadığımıza inanamıyorum. Şimdi ise geleceğimizi değiştirebilecek bir iş toplantısındayız.

Yanımda, aynı balon sandalyede oturan Drew, gergin bir şekilde boğazını temizledi. Keith, Drew ve ben, dairemizin yakınındaki popüler bir bar olan Tavern Law'ın üstünde gizlenmiş, şık ve dar bir gizli barda küçük bir masanın etrafında toplanmıştık. Şu anda, St-Germain içiyorum — lezzetli, köpüklü, yirmi dolarlık bir şampanya ve mürver çiçeği likörü kokteyli. Neyse ki hesabı Keith ödüyor. Trader Joe's'daki işim ve programdan kazandığımız mütevazı paranın yarısı, Seattle gibi pahalı bir şehirde böyle lükslere izin vermiyor.

Etrafımızda düşük sesli konuşmalar var. Loş ışıklandırma ve hafif caz müziği, bu küçük mekanı özel ve çok şık gösteriyor. Yanımda Drew, şık bir Fransız cin kokteyli yudumluyor. Dışarıdan sakin ve cana yakın görünüyor, ama dizini sallıyor, bu da benim kadar heyecanlı olduğunun açık bir işareti. Dürüst olmak gerekirse, bugün biraz keyifsiz görünüyor. Yolda ona bunun iyi bir haber olup olmayacağını sorduğumda, tereddüt etti ve gözlerime bakmadı, bu Drew'un normal davranışı değil. Genelde o, Bay Coşku'dur. Belki o da gergindir. İkimiz de bunun iyi gitmesini istiyoruz. Bu konuda çok şey söz konusu.

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

"Şey, bu nasıl baktığına bağlı, sanırım." Keith soğukkanlılıkla gülümsüyor. Kokteyl içmiyor, bu da nedense beni daha da gergin yapıyor. Aslında, Keith beni her zaman gergin yapıyor. Elli yaşında bir adam için çok bakımlı, bronz tenli, dalgalı sarı saçlı ve şaşırtıcı derecede beyaz dişli. Pürüzsüz, ifadesiz yüzü hiçbir şey belli etmiyor. Harika bir poker oyuncusu olmalı. Gerçekten ne düşündüğünü asla anlayamıyorum ve nedense beni pek sevmediğine dair içimde bir şüphe var. Televizyon dizileri için başarılı bir yetenek avcısı ve birden fazla YouTube fenomenini gerçek bir yıldız haline getirmiş. *Nailed It!* ve *Snack vs. Chef* gibi programların arkasındaki beyin olarak, kazananları sezme yeteneği olduğunu bize defalarca söylemiştir. Ancak, nedense bana baktığında, değerlendirildiğimi ve yetersiz bulunduğumu hissediyorum. Keith'in yanında kendimi asla kazanan gibi hissetmiyorum. Yine de, işte buradayız. Kokteylimi yudumluyorum, mürver çiçeği likörü ve şampanya burnumu gıdıklıyor.

"Ee, haberler ne?" Drew gergin bir gülümsemeyle soruyor. Hem endişe hem de beklenti ile hızlıca nefes alıyorum. Umduğumuz şey, Keith'in uğruna çalıştığı şey, Peacock veya Max gibi bir streaming ağında sınırlı bir dizi için sözleşme imzalamak. Netflix bir hayalin gerçekleşmesi olurdu, ancak Keith bunun çok zor olduğunu söylüyor. Bir ağ ile yapılacak herhangi bir anlaşma, daha önce yaptıklarımızdan çok daha fazla para ve izleyici kitlesi anlamına gelecektir. Ve bu, birlikte çekim yapmaya devam etmemizi sağlayacaktır. Los Angeles'a taşınmamız gerekecek, ama bu bedeli ödemeye hazırım. Seattle her zaman benim evim olmuştur, ama babam vefat ettiğinden ve ablam Aurora evlenip Doğu Kıyısı'na taşındığından beri, kendimi yalnız hissediyorum. Belki yeni bir şey iyi olabilir. Cesaretlenmek için kokteylimden bir yudum alıyorum.

Keith su bardağını eline alır ve küçük bir yudum alır. "Bakın, *The Bygone Kitchen* için sınırlı sayıda bölümden oluşan bir dizi umuyorduk, biliyorum." İkimize de soğukkanlılıkla bakar ve bardağını tıkırdayarak masaya bırakır. "Açık konuşayım. Bu olmayacak. Bu fikri birkaç yayın hizmetine sundum ama ne yazık ki hiçbiri dizinizi yayınlamakla ilgilenmedi."

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

"Oh." Umutlarım, patlayan bir doğum günü balonu gibi aniden söner. Los Angeles yok. TV anlaşması yok. "Neden?" diye tereddütle sorarım.

"Mevcut formatın izleyicilerde yankı bulmayacağını düşünüyorlar. Daha trend olan bir şey arıyorlar," diyor Keith dikkatlice.

"Trend olan." Bu kelimeleri yutuyorum ve düz şampanya kadar acı bir hayal kırıklığı tadı alıyorum. Bu haberi sindirmek için bir dakika bekliyorum. Dürüst olmak gerekirse, yıkılmış durumdayım. Ama sonra olumlu yanlarını aramaya çalışıyorum, bu da Dr. Dana'nın bir başka numarası. Doğru, umduğum şey bu değildi, ama dünyadaki en kötü haber de değil. Drew ve ben yaptığımız şeyi yapmaya devam edebiliriz, markayı geliştirmeye devam edebiliriz ve belki yakında iyi bir şey olur. Yetmiş beş bin izleyicimiz var. Yavaş yavaş büyüyoruz, ama potansiyel olarak daha fazlasına dönüşebilir...

Keith'in hala konuştuğunu fark ettim.

"Başka bir açıdan ilgi var," diyor.

Yanımda Drew merakla öne eğiliyor. "Ne açıdan?" diye soruyor.

Kalbim bir an duruyor. Belki de iyi haberler vardır?

"Peacock, farklı bir formatta yeni bir program denemeye karar verdi," diye açıklıyor Keith. "Seyircilerin tepkisini görmek için altı bölümlük sınırlı bir dizi sunmak istiyorlar." Bir süre duruyor. "ABD'nin yerel ikonik yemek mekanlarında temalı dans yarışması düzenleyen bir programa ilgi duyuyorlar."

"Ne?" diye şaşkınlıkla kekelerken, Drew "Harika!" diye bağırır.

Şaşkınım. Bu bizim için nasıl uygun olabilir ki? Drew dansçı. Benim ritim duygum yok. "Anlamıyorum. Bu yeni programı bizim sunmamızı mı istiyorlar?" Kendimi bu programı sunarken hayal etmeye çalışıyorum. Sanırım felaket olurum.

Keith bakımlı elini kaldırır ve üzgün bir şekilde gülümser. "Üzgünüm Jules, ama maalesef sadece Drew'u istiyorlar."

"Sadece Drew'u mu?" Keith'e bakarken, içimi buz gibi bir anlayış duygusu kaplıyor.

"Hey, konuştuğumuz şey bu değildi," diye itiraz eder Drew. Şaşkınlıkla ona bakarım. Keith'e bakarken yüzünde karışık bir ifade vardır, hem şaşkınlık hem de inanamama. "Jules için de bir şeyler bulacağını söylemiştin," der.

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

"Bunu biliyor muydun?" diye inanamadan fısıldarım, ihanet duygusu keskin ve hızlı bir şekilde içimi keser.

Drew koltuğunda kıpırdanır. "Keith birkaç gün önce beni aradı ve bir seçme kaydı göndermemi istedi, ama ikimiz için de Los Angeles'ta bir şeyler bulmaya çalıştığını söyledi," der bana suçlu bir ifadeyle. "İkimiz için de olacaktı." Bizi soğukkanlılıkla izleyen Keith'e çaresiz bir bakış atar.

"İkiniz için bir şeyler bulmaya çalıştım, ama ne yazık ki şu anda sadece sana ilgi var, Drew," diye açıklıyor Keith. "Üzgünüm, Jules." Bana sempatiyle kaşlarını çatıyor.

Keith'e, sonra da Drew'a şaşkınlıkla bakıyorum. Drew seçmeler için kaset göndermiş ve bana söylememiş mi? Birbirimizden sırrımız olmadığını sanıyordum. Kafam karışık ve incinmiş bir şekilde bardağıma bakıyorum. Şampanya kabarcıkları, beklenti ve umut gibi, güzel altın rengi bir akıntı halinde dibinden tembelce yükselmeye devam ediyor. Sadece Drew'u istiyorlar. Reddedilmek çok acı verici. Zorlukla yutkunup Keith'e bakıyorum.

"Neden bizim şovumuzu istemiyorlar?" Sesimin titrememesi için kendimi kontrol etmeye çalışıyorum, ama göğsümde hayal kırıklığı ve utançtan oluşan sert bir düğüm hissediyorum. Onun gözünde, istenmeyen kişi olarak kendimi çok küçük hissediyorum. Bu duygudan nefret ediyorum. Yine başarısız oluyorum. Benim için en değerli şeyi kaybediyorum. İç yanakımı sertçe ısırıyorum. *Kendine gel, Jules. Biraz daha dayan.*

Keith su bardağını masaya koyuyor. "Yapımcılar, yeni programın belirli bir genç kitleye hitap etmesini istiyorlar ve hem programın hem de sunum tarzının doğru tonu yakalayamadığını düşünüyorlar." Parmaklarını birleştirip bekliyor, solgun gözleri bana bakıyor, ifadesiz. "Daha büyük bir hayran kitlen ya da yeni bir konseptin olsaydı, durum farklı olurdu, ama şu anki durumda..." Ellerini açarak, yapabileceği bir şey olmadığını ima ediyor. Ben yeterli değilim. Kimse beni istemiyor.

Sersemlemiş bir şekilde başımı sallıyorum, sert düğüm tanıdık bir utanç ve keder duygusuna dönüşüyor. Ağlayacağım. Aniden, burada bir dakika daha kalmaya dayanamıyorum. Yarısı boş şampanya kadehimi masaya bırakıp, aniden ayağa kalkıyorum, vintage çiçek desenli el çantamı arıyorum. Keith'e dönüp

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

Keith'e dönüyorum. "Bu fırsat için teşekkür ederim," diyorum, toplayabildiğim kadar onurlu bir şekilde. Göz kapaklarımın arkasında biriken sıcak gözyaşlarını bastırmak için çok uğraşıyorum. Keith ayağa kalkıyor ve elimi sıkıca sıkıyor. Onun duygusuz sempati dolu bakışı beni neredeyse mahvediyor.

"İyi şanslar, Jules," diyor. "Ve gerçekten yeni, taze bir konsept bulursan ya da rakamları yükseltirsen, bana ulaşmaktan çekinme, tamam mı?" Sessizce başımı sallayıp merdivenlere doğru dönerek, kasıtlı olarak Drew'un yönüne bakmamaya özen gösteriyorum.

"Jules," diye seslenir Drew, ama ben durmam, dar merdivenlerden aşağı tökezleyerek inerim, kalın tabanlı loafer ayakkabılarım her adımda gürültülü bir ses çıkarır. Nefes alamıyorum sanki.

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

Bölüm 3

"Jules!" Merdivenlerin altına ulaştığımda Drew bana yetişir. Onu görmezden gelerek, ağır banka kasası kapısını itip, kalabalık pub'dan geçip nihayet dışarıya, sisli ve serin gece havasına çıkarım. Kaldırıma ulaştığımda, soğuk havada esrar dumanı ve yağmurla ıslanmış kaldırımın kokusunu içime çekerek nefes nefese kalırım.

"Jules, bekle!" Drew kolumu tuttu ve ben Tavern Law'ın ön pencerelerinden sızan ışıkta ona döndüm.

"Neden bana seçme kaseti istediğini söylemedin?" diye soruyorum, onun bu konuyu gizlemesinden dolayı incinmişim. Birkaç yaya kaldırımda yanımızdan geçerek aramızda olan biteni görmemek için geniş bir mesafe bırakıyor.

Drew şaşkın ve üzgün görünüyor. "Keith, benim uygun olduğumdan emin olmak için olduğunu söyledi. Seçenekler olabileceğini söyledi, ama ben senin için de bir şeyler bulacağını düşünmüştüm." Sesi anlayış bekliyor. "İkimiz için de bir şeyler bulmaya çalışacağını söyledi."

"Sana diğer programdan bahsetti mi?" Kollarımı kavuşturup ona sert bir bakış atıyorum. Genelde çatışmalardan hoşlanmam, ama bu bizim arkadaşlığımıza ihanet gibi geliyor. Bunu öylece kabullenemem. Etrafımızda hafif bir yağmur yağıyor ve kaldırım, yakındaki birçok gece hayatı mekanından birine girmek için acele eden yoldan geçenlerle dolu. Soğuk ve şoktan titriyorum. Keith'in açıklamaları beni hazırlıksız yakaladı. Onun ne söyleyeceğini hayal ederken, bunu hiç beklemiyordum.

Drew tereddüt ediyor ve şüphelerimi doğruluyor. "İkimize de bir yer bulabileceğini düşündüğünü söyledi, ama belki aynı programda birlikte olamayabiliriz," diye itiraf ediyor. "Keith bu diğer programdan bahsetti, evet." Ayakkabısının burnunu kaldırıma sürtüyor.

Bana söylemediğine inanamıyorum. Neden söylemedi ki?

"Diğer sunucu kim? Söyledi mi?" Sanki benim için çok da önemli değilmiş gibi, soğukkanlılıkla sormaya çalışıyorum.

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

Drew'un omuzları çöküyor. Sürüş şapkasını çıkarıyor ve saçlarını eliyle tarayarak uçuklaştırıyor. Azarlanmış küçük bir çocuk gibi görünüyor.

"Desiree Reyes," diyor sonunda.

Ağzım açık kalıyor. "Desiree Reyes mi? *O* Desiree Reyes mi?"

Bir mağarada yaşamıyorsanız, en azından Desiree Reyes adını duymuşsunuzdur. Çok popüler bir sosyal medya influencer'ı olan Reyes, normal mutfak faaliyetlerini akrobatik hip-hop dans rutinleriyle birleştiriyor. TikTok'ta bir milyondan fazla takipçisi, onun smoothie yaparken veya renkli çocuk mısır gevreklerini enerjik dans ritimlerine göre dökerken kıvrılmasını ve sallanmasını izlemeyi seviyor. O muhteşem, esnek ve kendine güvenen bir kadın. Drew'u *onunla* eşleştirmek mi istiyorlar? Bunu hayal etmeye çalışıyorum. Tatlı, sevimli, şapşal Drew ile o seksi, bronz tenli dans tanrıçası mı? Korkunç bir şekilde, bunu görebiliyorum. Bu düşünce midemi bulandırıyor. O bu işi kabul edecek. Hayır demesi imkansız. Kimse Desiree Reyes ve onun büyük hayran kitlesine hayır demez.

"Evet diyeceksin." Bu aslında bir soru değil. Drew ağzını açıyor. Kararsız ve biraz suçlu görünüyor ve umutlarım suya düşüyor. Tabii ki evet diyecek. Nasıl hayır diyebilir ki? Bu büyük bir fırsat, hayatta bir kez karşına çıkacak bir şans. Yıllardır böyle bir fırsatın çıkmasından bahsediyorduk, ama bu ikimiz için, birlikte olmalıydı. Şimdi geride kalan ben oluyorum.

"Ona düşüneceğimi söyledim," diyor Drew sonunda, isteksizce. "Henüz bir karar vermedim." Kapıya doğru bakıyor. Keith'in yanına dönmek istiyor, anlıyorum. Elbette, konuşacak daha çok şeyleri var. Bu, stüdyoların basit bir "hayır, teşekkürler" demesinden çok daha kötü. Bu, *The Bygone Kitchen* için tüm hayallerimin sonu.

"Git," diyorum yorgun bir sesle. "Anlıyorum. Bu harika bir fırsat." Drew için öyle, ama Drew için bu altın fırsatın bana ve programımıza bu kadar pahalıya mal olması çok adaletsiz geliyor.

Drew kararsız görünüyor. "Jules," diyor, "çok üzgünüm." Alnı endişeyle kırışmış.

Başımı sallıyorum. "Biliyorum." Ona inanıyorum, ama bu hayal kırıklığının acısını azaltmıyor. "Gitmeliyim," diyorum, ama o da benim kadar iyi biliyor ki

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

gidip yapmam gereken hiçbir şey olmadığını biliyor. Kaldırımdan inip su birikintisine basana kadar geri çekiliyorum. Ayakkabılarım anında sırılsıklam oluyor.

"Jules, bekle." Bana mutsuz bir şekilde bakar. "Vazgeçme, tamam mı? Hala bunu başarabiliriz."

"Keith'i duydun," diye yanıtlıyorum donuk bir sesle. "Beni istemiyorlar. Daha fazla takipçisi olan, 'trend' olan birini istiyorlar." Henüz otuz yaşındayım, ama şu anda kendimi çok yaşlı hissediyorum.

"Hala bir şansın var," diyor Drew meydan okurcasına. "Keith, yeni bir konseptin olursa ya da programın izleyici sayısını artırırsan tekrar düşüneceğini söyledi."

"Drew, sen olmadan program olmaz," diyorum.

Yüzü düşer ve başını sallar. Bunun doğru olduğunu bilir. "Vazgeçemezsin Jules," diye ısrar eder. "Bu işte gerçekten iyisin. Akıllısın ve çok tatlısın. Harika bir stil anlayışın var. Kamerada parlıyorsun ve naziksin. İnsanlar seni seviyor. Seni tanımadıkları halde, seni önemsiyormuşsun gibi, anlaşıldıklarını hissediyorlar. Belki bu aptal yapımcılar seni istemiyor olabilir. Başkaları isteyecektir. Onlara kim olduğunu göstermen yeterli." Bana yalvarır gibi bakıyor. Hayalindeki işi yeni almış biri için kolay sözler.

"Peki bunu nasıl yapacağım?" diye soruyorum. "Keith'e evet deyip Los Angeles'a taşınırsan, benim bir programım ve bir şeyleri kanıtlamamın bir yolu kalmaz."

Drew düşünürken dudağını ısırıyor. Durumu düzeltmek istediğini anlayabiliyorum, ama şu anda bunu yapmanın bir yolu yok, Keith'e hayır demediği sürece, ve ben ondan bunu asla istemezdim. Bu, onun hayallerini gerçekleştirmek için bir fırsat. Bana söylemediği için kırıldım, ama yapımcıların beni ya da programı istememesi onun suçu değil. Ben onların aradığı kişi değilim, Drew ise öyle. Bu acı ve üzücü bir gerçek.

"Peki ya yemek kitabı?" Drew aniden sordu, yüzü aydınlandı. "Ne olmuş ona?" Kafam karışmış bir şekilde ona baktım. Altı ay önce, en sevdiğim tariflerin yer aldığı The Bygone Kitchen yemek kitabı için

New York'taki bir butik yayıneviyle, en sevdiğim tariflerin yer aldığı *The Bygone Kitchen* yemek kitabı için bir anlaşma imzaladım. Bu anlaşma, uzun zamandır hayalini kurduğum bir şeyin gerçekleşmesiydi. Birkaç ay önce, *The Bygone Kitchen'da* kullandığım tüm eski tariflerin örneklerini onlara gönderdim. Şimdi, şu ana kadar ne düşündüklerini öğrenmek için cevaplarını bekliyorum.

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

"Böylece dikkat çekersin," diyor Drew heyecanla. "Sözleşmeyi zaten imzaladın. Bu sana iyi bir reklam olacak, adını duyuracak. Yemek kitabı olan tüm ünlü TV şeflerini düşün. Giada. Gordon Ramsay. Gizli aşık olduğun şef Nigella." Yağmurlu gecelerde evde kaldığımızda izlemeyi sevdiğim tüm ünlü şefleri sayıyor. Bu fikirden gerçekten heyecanlanmış görünüyor. "Yemek kitabı, Keith ve yapımcılara senin ve programın onların düşündüğünden daha popüler olduğunu kanıtlamanın bir yolu. Zaten onların tek umursadığı şey rakamlar. Daha büyük bir izleyici kitlesine sahip olduğunu kanıtlayabilirsen, rakamlarını yükseltebilir ve yemek kitabı hakkında bir heyecan yaratabilirsen, eminim dikkatlerini çekecektir."

Tereddüt ediyorum, bu fikri kafamda çevirip duruyorum. Başarılı bir yemek kitabı, Keith'in *The Bygone Kitchen'ı* bir programa dönüştürmeyi yeniden düşünmesini sağlayacak kadar yeterince reklam yapabilir mi? Açıkçası, bu pek olası görünmüyor, ama bunun doğru olmasını çok istiyorum.

"Bu doğru olsa ve Keith fikrini değiştirse bile," diye meydan okurum, "sen programın yarısısın. Tek başıma yapamam."

Drew düşünceli bir şekilde kaşlarını çatıyor. Yağmur biraz daha şiddetini artırmış, damlalar parlak sarı saçlarında birikiyor, alnıma ve çıplak kollarıma sıçrıyor.

"Desiree ile olan bu program sadece altı bölümlük sınırlı bir dizi," diyor Drew yavaşça. "İnsanlar beğenirse, Keith kanalın daha fazla bölüm için yenileyeceğini söylüyor. Ama bir sezon daha devam etse bile, sürekli çekim yapmayacağız. Birkaç ay çekim yapıp sonra biraz ara vereceğiz. Belki işler yolunda giderse ikisini de yapabilirim?" Umutlu ve tereddütlü konuşuyor. "Denemeye değer, değil mi? Programdan vazgeçmemelisin Jules. Bu kadar yol geldikten sonra olmaz. Bu senin hayalin. En azından bu yemek kitabını bir şeye dönüştürebilir misin bir bak."

Drew'un sözleri üzerine kalbim biraz canlandı. Hala bunu başarmanın bir yolunu bulabilir miyiz? Kafam sorular ve olasılıklarla dolup taşıyor. Çok fazla umutlanmaktan korkuyorum. Ama yine de... yine de... bir şans varsa, denemeye değer değil mi? Kaybedecek neyim var ki?

"Bunu düşüneceğim," diyorum Drew'a. Sıcak bir banyo, iki küp şekerli sert bir espresso ve bu inişli çıkışlı akşamı sindirmek için zamana ihtiyacım var.

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

Bu konuyu dikkatlice düşünmem ve bir plan yapmam gerekiyor. İyi planları severim. Drew tereddüt ediyor, açıkça kararsız.

"Görüşürüz." Kaldırımda yürümeye başlıyorum, ıslak deri her adımımda şapır şapır ses çıkarıyor. "Keith'le konuş," diyorum arkamdan. Bir çift yanımdan geçiyor, ıslak ve dağınık görünüşüme yan gözle bakıyor. Saçlarım alnıma yapışmış ve titremeye başlamışım, ama aynı zamanda küçük bir umut da hissediyorum. Belki, sadece belki, bu geceyi telafi edebilirim.

"Beni affettin mi?" diye Drew arkamdan bağırıyor.

"Daha çok var," diye bağırıyorum. "Ama bu işe yararsa ve programı kurtarırsak, ödeşmiş sayılırız." Sonra dairemizin yönüne dönüyorum. Sabah Trader Joe's'ta erken vardiyam var ve o zamana kadar yapmam gereken çok strateji var.

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

Bölüm 4

vintagegirlcooks@gmail.com 'dan saat 23:09'da
Michelle@harrisliteraryagency.com

Merhaba Michelle,

Epicure Press'in editörünün gönderdiğim örnek tarif sayfalarını beğenip beğenmediğini kontrol etmek için aradım. Tüm tarifler ve fotoğraflar hazır. Sadece gönderdiklerimi beğendiklerinden emin olmak için bekliyorum. Eylül ayında son teslim tarihi yaklaşırken, ne düşündüklerini bilmek isterim, böylece değişiklik yapmamı isterlerse yeterli zamanım olur. Ayrıca, merakımdan soruyorum, bir yemek kitabı genellikle bir yazarın platformunu ve erişimini büyütmesine ne kadar yardımcı olur? Çok mu yardımcı olur?

Teşekkü
rler!
Jules

Michelle@harrisliteraryagency.com 'dan saat 9:22'de vintagegirlcooks@gmail.com

Jules,

Bize ulaştığınız için teşekkürler. Epicure'un editöründen az önce cevap aldım. Bu konuyu telefonda konuşmamızın en iyisi olacağını düşünüyorum. Öğleden sonra konuşabilir miyiz?

Teşekkü
rler,
Michelle

Trader Joe's'daki vardiyam bittikten sonra daireme çıkan merdivenleri tırmanırken telefonum çalıyor. İşten çıktıktan sonra mağazadan aldığım market poşetleriyle dolu kollarımla, ağır poşetleri kapımızın önündeki paspasın üzerine bırakıp telefonuma bakıyorum. Arayan Michelle. Kalbim bir an duruyor.

"Juliana, ben Michelle. Sana ulaşabildiğime çok sevindim." Sesi sıcak ama sert. Sohbet etmek için vakti olmayan bir kadın. Onu New York'taki ofisinde hayal ediyorum. Hiç yüz yüze görüşmedik, ama web sitesindeki fotoğrafında, kırklı yaşlarında, ciddi bir lacivert takım elbise giymiş, temsil ettiği müşterilerinin en çok satan kurgu dışı kitaplarını elinde tutan uzun boylu siyahi bir kadın görünüyor. Bir yıl önce beni müşterisi olarak kabul ettiğinde,

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

bir hafta boyunca bulutların üzerinde uçuyormuşum gibi hissettim. Hâlâ "edebiyat ajansım" demek beni heyecanlandırıyor. Umarım bana iyi haberler getirmiştir. İyi haberlere çok hazırım. Bu, dün gece banyoda espresso, şeker ve cesur, çaresiz bir umutla hazırladığım planın ilk adımı.

Drew'un fikrini uygulamaya koyup, bu yemek kitabını kullanarak izleyici kitlemi genişletmek ve *The Bygone Kitchen'ın* başarısını kanıtlamak istiyorsam, bu yemek kitabının başarılı olması gerekiyor. Şu anda her şey buna bağlı. Keith, programın ve benim yeterince yıldız gücümüz olmadığını düşünüyor olabilir, ama Epicure Press bana inanıyor gibi görünüyor. Yayınevinin haklı olduğunu, bu yemek kitabıyla başarılı olmak için gerekenlere sahip olduğumu kanıtlayabilirsem, belki Keith'i de ikna edebilirim. En azından denemeye değer. Dün gece saat bir'e kadar uyanık kalıp başka fikirler bulmaya çalıştım, ama sonunda Drew'un fikrinin mantıklı tek plan olduğu sonucuna vardım. Uzun vadeli bir plan gibi görünse de, bence en iyi seçeneğim bu. Umudumu kaybetmeye hazır değilim. Bu hayali gerçekleştirmek için her şeyi yapacağım.

"E-postanı aldım," diyor Michelle, "ve konuşmamız gerektiğini düşündüm. Epicure'daki editörüne gönderdiğin örnek tarifleri sordum ve o da bazı geri bildirimlerde bulundu." Michelle duraksıyor. "Açıkçası Jules, Claire tamamen farklı bir şey aradıklarını söylüyor."

Midem garip bir şekilde altüst oldu. "Nasıl farklı? Neyi beğenmediler?" diye soruyorum şaşkınlıkla. Onlara en iyi klasik tariflerimin bir koleksiyonunu, her yemeğin kısa tarihçesiyle birlikte göndermiştim. Programda yaptığım şey bu ve program da bana sözleşme teklif etmelerinin sebebiydi, değil mi? Nasıl beğenmezler? Binanın ortasındaki bakımsız avluya bakarak, giderek artan bir endişeyle bekliyorum. Gökyüzü yoğun bir gri ve hava yeşil tomurcuklar ve yaklaşan yağmur gibi kokuyor.

Michelle iç çekiyor. "Claire, eski tarifleri kullanma fikrini beğendiklerini, ama asıl seni kişisel olarak tanıtmak istediklerini söylüyor. Onlar yemek kitabı istemenin nedeni tarifler değil, sensin. Yemek kitabına daha sıcak, daha kişisel, daha bağ kurucu bir hava katmak istiyorlar. Kuru tarih dersi gibi değil, daha samimi bir şey. Claire, *The Bygone Kitchen'ın* büyük bir hayranı ve programda yarattığın o samimi, pozitif havayı yansıtan bir yemek kitabı istiyorlar.

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

Herkes senin gönderdiğin tarifleri internetten bulabilir. Onlar *sana* özgü bir şey istiyorlar."

Sadece bana özgü mü? Ne diyeceğimi bilmiyorum. Boğazımda yükselen paniği bastırmaya çalışıyorum. "Benim işim bu," diyorum kekeleyerek. "Eski tarifleri bulup insanlara tanıtıyorum. Ben buyum. Başka bir şey yapmayı bilmiyorum." Gerçek şu ki, başka bir şey yapamıyorum. Claire'in benden istediği şeyi düşünmek beni fiziksel olarak hasta ediyor.

Ağır piercingli komşum bisikletiyle koridorda yanımdan geçerken, ona yer açmak için dairemin kapısına yaslanıyorum. Bana başını sallıyor ve minik, neredeyse dişsiz chihuahua'sı dilini sarkıtarak koşarak geliyor ve ben cebimden yumuşak bir köpek maması çıkarıp ona verene kadar havlayarak daireler çiziyor. Seattle'da Trader Joe'nun füme tavuk parçaları gibi kokan tek kız ben olabilirim, ama buna değer. Mahalledeki tüm köpekler beni seviyor.

"Al bakalım, Lester," diye fısıldayarak, kocaman yarasa kanatları gibi kulaklarının arkasını kaşıyorum. Panik yapmamaya çalışıyorum ve Lester bir anlığına sakinleşmeme yardımcı oluyor.

Michelle yine iç çeker. "Bak Jules, ne demek istediğini anlıyorum, ama sorun şu ki Epicure avans ödedi ve sen bir yemek kitabı için sözleşme imzaladın, ve onların satabilecekleri bir kitaba ihtiyaçları var. Sözleşmenin şartları dahilinde, daha kişisel bir üslup kullanmanı talep etme hakları var. Senden kişisel geçmişin veya hikayesi olan elli tarif istiyorlar. Senin yarattığın orijinal tarifler olması gerekmiyor. Eski tarifler, eski aile tarifleri, herhangi bir şey olabilir, ama *senin* kim olduğunu yansıtmaları gerekiyor. Hepsini birbirine bağlayan kişisel bir tema olmalı. Ve fotoğraflar. Bitmiş ürünün iyi fotoğrafları. Bunu yapabilir misin?"

"Hmm." Yutkunuyorum, zihnim hızla çalışıyor. Yağmur yağmaya başlıyor ve soğuk esintide titriyorum. Üzerimde, düşününce bugünün havası için fazla iyimser olabilecek, kolsuz, limon yeşili, kısa kollu bir mod elbise var. Sabah giyindiğimde hava güneşliydi, ama hava değişti. Şu anki hayatım için uygun bir metafor. Her şey birdenbire uğursuz bir griye büründü.

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

Michelle'in sözleri beklenmedik bir darbe oldu. Gönderdiğim şeyin Epicure'un aradığı şey olduğundan emindim. Ama şimdi kişisel bir dokunuşla elli tarif mi istiyorlar? Eylül ayındaki son teslim tarihine kadar bunları nasıl bulacağım? Nereden başlayacağımı bile bilmiyorum. İmkansız gibi geliyor.

"Jules?" diye soruyor Michelle. "Bunu yapabilir misin?"

Kapıya yaslanıp, kafamda son teslim tarihine kalan süreyi hesaplıyorum. Şu anda haziran ortasındayız. Yaklaşık on hafta kaldı. Eylül ayına kadar her şeyi nasıl hazırlayabilirim? Avlunun karşısında biri Backstreet Boys'u yüksek sesle dinliyor. "I Want It That Way" şarkısının duvarlarından titreşimleri geliyor. Kollarımı kendime doluyorum. "Eylül ayına kadar teslim edemezsem ne olur?" diye soruyorum küçük bir sesle.

Michelle duraksıyor. "Jules, teslim tarihine kadar onların beğeneceği elli tarif ve fotoğraf teslim edemezsen, sözleşmeyi iptal etme hakları var ve tüm avansı geri ödemen gerekecek."

Aniden nefes alamıyorum. On bin dolarlık avansı geri ödemek mi? Onu çoktan harcadım. Daha iyi kayıt ekipmanları ve program için profesyonelce hazırlanmış bir web sitesi satın aldım. Kendime, profesyonel geleceğime yatırım yaptığımı söyledim. Şimdi o gelecek giderek daha belirsiz hale geliyor ve aniden o parayı biriktirseydim diyorum. O tarifleri teslim edemezsem, parayı geri ödememin imkanı yok. Trader Joe's'tan aldığım maaş, kira ve faturalar gibi temel ihtiyaçları zar zor karşılıyor.

Durumumun gerçekliği yavaş yavaş kafama dank ediyor. Kapana kısılmış durumdayım. Onların istediğini yapmak zorundayım. Başka seçeneğim yok. Başımın arkasını ön kapımızın soğuk, boyalı ahşabına dayayıp, göğsümü sıkan panik hissini bastırmaya çalışıyorum. Bu bir felaket. On bin dolarlık avans meselesi bir yana, Epicure'un istediğini teslim etmezsem, Keith'in fikrini değiştirme şansım yok olacak. Bunu başaramazsam, gelecekle ilgili tüm hayallerime veda edebilirim. Şovu, Ethel'i ve diğer takipçilerimizi, onlara veda etmeyi, dünyaya iyi bir şey kattığımı hissettiğim tek yeri kaybetmeyi düşünüyorum. Bu düşünce çok kasvetli.

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

"Tamam," diyorum Michelle'e, kendinden emin görünmeye çalışarak ve paniğimi bastırarak. "Tarifleri son teslim tarihine kadar hazırlayacağım." Şu anda bu tamamen imkansız görünüyor, ama bunu başarmak zorundayım. İki buçuk ay içinde kişisel hikayeler ve yüksek kaliteli fotoğraflarla birlikte elli tarif bulmanın bir yolunu bulmaktan başka seçeneğim yok. Önemli bir şey değil. Gözlerimi kapatıyorum ve hiperventilasyona girmeye çalışmıyorum.

"Jules, iyi misin?" Michelle telefonun diğer ucunda duraksıyor. Endişeli görünüyor. Belki New York'tan bile benim sığ nefes alışımı duyabiliyordur.

"Tabii ki," diye yalan söylüyorum. Sakin ve kayıtsız görünmeye çalışıyorum.

"Tamam, iyi." Michelle rahatlamış gibi geliyor. "Claire'e her şeyi zamanında teslim edeceğinizi söyleyeceğim. Ve hazırladığınız anda bana birkaç örnek gönderin, doğru yolda olduğumuzdan emin olmak için."

"Tabii ki," Michelle'e güvence veriyorum, rahatmış gibi görünmeye çalışıyorum, ama sesim tiz çıkıyor, sanki biri boğazıma başparmağını bastırıyormuş gibi. Hemen telefonu kapatıyorum, market poşetlerimi alıp kapıdan çıkıyorum ve arkamdan kapıyı çarpıyorum. Yıpranmış kahverengi halının üzerine çöküp sırtımı kapıya dayıyorum ve başımı ellerimin arasına alıyorum. Burnumdan nefes alıp ağzımdan vermeye çalışıyorum, sessizce sayıyorum. Şu anda hiçbir şey kaygımı dindirmiyor. Kaygım tavan yapmış, doğrudan aya doğru gidiyor.

Çünkü Michelle'in bilmediği, kimsenin bilmediği şey, kazadan bu yana on yıldan fazla bir süredir benimle kişisel bir bağı olan bir tarif yapmadığım. Yapamadım. Babamın ölümünden sonra ilk başta tanıdık yemekler yapmaya çalıştım, ama defalarca zihnim boşalırdı ve ne kadar konsantre olursam olayım, malzemeleri veya adımları hatırlayamazdım. Sanki ezbere bildiğim tüm tarifler, her şeyi engelleyen bulanık bir tür parazit, beyaz bir boşlukla değiştirilmiş gibiydi. Ve açıkçası, tarifleri yapmayı düşünmek bile çok acı vericiydi. Bana kaybettiğim her şeyi, kaybettiğim kişileri hatırlatıyordu ve bu yüzden birkaç kez denedikten sonra, zihnim boşalmaya ve kalbim kederle ağrımaya başladığında, ben sadece... bıraktım. On yıldan fazla b i r süredir çikolatalı kabak keki (kız kardeşim Aurora'nın en sevdiği), babamın meşhur pizza sosu veya Nonna'nın bademli ve zeytinyağlı bisküvileri yapmadım. Artık sadece

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

geçmişimle, babamla veya ailemle hiçbir bağlantısı olmayan, her şeyi kaybettiğim o korkunç yazımı hatırlatmayacak tarifler yapıyorum. Ama şimdi hayatımın en acı verici kısımlarına bir kez daha dalmam isteniyor ve bu beni çok korkutuyor. Ama başka seçeneğim var mı? Her şey bu yemek kitabının başarısına bağlı. Nasıl yapacağım bilmiyorum ama bir şekilde bunu başarmam gerekiyor. Bir mucizeye ihtiyacım var ve acilen.

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

Bölüm 5

"Hadi Jules. Yapabilirsin! Senin için anlamı olan bir tarif nedir?" Yarım saat sonra, açık buzdolabının önünde durmuş, Trader Joe's'tan aldığım malzemelere bakarak kendime moral vermeye çalışıyorum. Dürüst olmak gerekirse, vardiyam bittikten sonra market alışverişini yaparken, eve gidip en sevdiğim gizli zevkim olan Pasta Grannies YouTube kanalını açıp, seksenli yaşlarındaki İtalyan bir kadının karbonhidrat açısından zengin ve lezzetli bir makarna yapımını öğretmesini izlemeyi dört gözle bekliyordum. Ama şimdi yapmam gereken büyük bir iş var.

Ne yazık ki, son yirmi dakikadır buzdolabının önünde durmuş, tamamen takılmış durumdayım. Nereye baksam, program için yaptığım eski tariflerin malzemelerini görüyorum, ama bana daha kişisel gelen hiçbir şey aklıma gelmiyor. Buzdolabını kapatıp kilerdeki temel malzemelere yöneliyorum. Belki onlar daha ilham verici olur.

"Fasulye benim için bir anlam ifade ediyor mu?" diye soruyorum, kurutulmuş bakla fasulyesine bakarak. Babamı hayal etmeye çalışıyorum. Hiç fasulyeyle bir şey pişirmiş miydi? Aklıma gelen tek şey, Aurora ve bana koltuk altlarımızla osuruk sesi çıkarmayı öğrettiği ve üçümüzün Beacon Hill'deki mutfağımızda kahkahalara boğulduğumuz anı. Güzel bir anı, ama şu anda pek işime yaramıyor.

Drew kafasını mutfağa sokar. "Fasulyeyle ilgili bir şey mi duydum?" Soluk basketbol şortu ve Wisconsin Üniversitesi Mead Witter Müzik Okulu sweatshirt'ü giymiş. Ben eve geldiğimden beri odasına kapanmış, Danimarka death metal dinleyip Los Angeles'a gitmek için valizini hazırlıyor. Keith'e evet dedi ve bu sabah sözleşmeyi imzaladı. Keith ve yapım şirketi, hafta sonuna kadar Los Angeles'ta olmasını istiyor. Bu gerçekten oluyor. Görünüşe göre, televizyon prodüksiyon dünyasında işler çok hızlı ilerliyor. Onun gideceğini her düşündüğümde, kalbim biraz daha kırılıyor.

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

"Ah, az önce Michelle ile konuştum." Yemek kitabı için elli tane kişisel tarif ihtiyacım olduğunu açıklıyorum. Ne kadar sıkışıp kaldığımı ya da benim için duygusal bir anlamı olan tarifler yapamadığımı söylemiyorum. Bunu kimseye söylemedim, Drew'a bile. Ablam Aurora'ya bile söylemedim, oysa o benim hakkımda neredeyse her şeyi bilir.

"Benim için anlamlı olan herhangi bir tarif aklına geliyor mu?" diye umutla soruyorum.

"Hmm..." Drew kaşlarını çatıp buzdolabını açar, bir somun ekmek ve bir parça çedar peyniri alır. Kendine mayonez sürülmüş ve çiftçi pazarından aldığı yarım kavanoz özel ev yapımı turşu ile süslenmiş bir peynirli sandviç yapmaya başlar. "Peki, bir tarifi senin için kişisel yapan nedir? Programda yaptığın eski tariflerin nesini seviyorsun?" diye sorar. "Yani, onları seçmenin bir nedeni olmalı, değil mi?"

"Neden bu tarifleri seçtiğimi bilmiyorum," diye itiraf ediyorum Drew'a. "Belki de onları hazırlamak bana huzur veriyor."

Dudaklarımı büzerek, onun sorusunu düşünürüm. Daha önce hiç bu konuyu düşünmemiştim. Neden eski tarifleri yapmayı seviyorum? Belki de bunun nedeni, her yaz İtalya'da Nonna Bruna'yı ziyaret ettiğimde, nesiller boyu aktarılan, deri ciltli, İtalyan aile tarifleri kitabını kullanarak onunla yemek pişirmemdir. Belki de benim için bu eski tarifler bir ikame.

Babamın ölümünden sonra, ailemizin tariflerini pişiremez hale geldiğimde, internette bulduğum klasik tarifleri veya ikinci el mağazalarından topladığım eski yemek kitaplarındaki tarifleri denemek bana teselli oldu.

Annem ve üvey babam Ted, artık evim olarak adlandırmak zorunda olduğum parlak New York dairesinde uykuya daldıktan çok sonra, gece geç saatlerde yemek pişirirdim. Babam öldükten sonra onlarla yaşamaya başlamıştım. O korkunç yılda, kaygım doruk noktasına ulaşmış ve uyuyamıyordum, her gece yatakta yatarken düşüncelerim saatte yüz mil hızla dönüyor, panik ve kontrolsüz hissediyor, kederin altında eziliyordum. Yataktan kalkar, hoşuma giden bir tarif bulur ve sabaha kadar yemek pişirirdim. İşimi bitirdiğimde, tekrar sakinleşirdim. Yaptığım domates çorbası

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

baharatlı kek veya sirke turtası izlerini temizler, her şeyi çöp kutusuna atar ve kağıt havluların altına saklardım. Yaptığım şeyi yememe gerek yoktu. Bana rahatlık veren şey yemek pişirme eylemiydi. Sonra mutfağı dikkatlice temizler, yorgun ve kalbi kırık ama huzurlu ve rahat bir şekilde yatağa düşerdim.

Büyük Buhran, Birinci ve İkinci Dünya Savaşları ve Vietnam Savaşı'ndan kalma bu tarifler bir bakıma beni kurtardı. Kendimi güvende hissetmemi sağladılar. Beni toprakladılar, nesiller boyu insanların zorluklar, korku ve belirsizliklerle yaşadıklarını ve kuru erik pudingi ve patates kabuğu çorbasının gücüyle hayatta kaldıklarını hatırlattılar. Ben de yapabilirdim. Yıllar sonra, 2020'nin karanlık karantina günlerinde, aynı tarifleri aldım ve Drew'un teşviki ve yardımıyla, küresel bir felaketi birlikte atlatırken başkalarını rahatlatmak ve güçlendirmek için *The Bygone Kitchen'ı* kurdum.

Ancak şimdi, yemek pişirme konusunda rahat olduğum alandan çıkmam isteniyor.

Ne yapmalıyım?

"Hey," diye sözümü kesen Drew, bir turşuyu şişleyip çıtır çıtır yiyor. "Bir dakika konuşabilir miyiz?"

Kesintiye minnettar olarak, onun turşularından birini çalar ve kalbi sıkışarak, Los Angeles'ta çekim yapacağı yaz boyunca odasını kiraya vermek zorunda kalacağını rahatsız bir şekilde açıklarken dinlerim. Seattle'da ve Los Angeles'ta kira çok yüksek ve o çift kirayı ödeyemeyecek durumda. Dairemiz uygun fiyatlı, muhtemelen 1970'lerden kalma binamızın bir Spam kutusu kadar çekici olması nedeniyle, ama yine de pahalı. Seattle'da her şey pahalı. Onun durumunu anlıyorum, ama yeni bir ev arkadaşı olacağı düşüncesi beni tedirgin ediyor. Drew ve ben beş yıldan fazla süredir ev arkadaşıyız.

"Bundan nefret ediyorum," diyorum ona somurtarak. Drew'u özleyeceğim ve yeni birine alışmak zorunda kalma düşüncesi hoşuma gitmiyor. Ama kirayı tek başıma ödeyemem ve kira sözleşmemiz Aralık ayına kadar devam ediyor. Görünüşe göre, en azından sonbahara kadar Drew'un bulduğu kişiyle yaşamak zorundayım. Belki Drew o zaman geri döner, ama kim bilir. Her şey şovunun nasıl gittiğine bağlı.

Turşuyu çıtırdatıp ona somurtarak bakıyorum. "Senin kadar tuvaletleri temizleyen bir ev arkadaşı bulamayacağım."

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

Drew gülüyor. "Biz en iyisiyiz," diye katılıyor. "Ben de seni özleyeceğim Jules. Seni ve muhteşem makarnalarını." Beni tek koluyla kucaklıyor ve ben de onu kaybedeceğim düşüncesiyle kederlenerek kısa bir süreliğine kollarımı onun gövdesine doluyorum. Beni rahatlatıcı bir şekilde sıkıyor ve sandviçini almak için bırakıyor.

"İyi birini bulacağım, söz veriyorum," diyor, beni bu duruma soktuğu için suçlu hissederek.

Birlikte yaşamaya başlamamız biraz tesadüfen oldu. Drew, eski oda arkadaşım 2020'nin ilkbaharında Roma'da doktora sonrası araştırma gezisine çıktığında, benim dairemdeki diğer yatak odasını alt kiraya almaya başlamıştı. Ancak birkaç ay sürmesi gereken bu süre, Drew ve ben küresel bir pandeminin ortasında kendimizi küçük bir dairede birlikte karantinada bulduğumuzda çok daha uzun bir süreye dönüştü. Neredeyse bir gecede birbirimizin can simidi olduk. Kimsenin hayal edemeyeceği bir senaryoda, birdenbire birbirimize yabancı olan iki kişiden birbirimizin tek arkadaşı haline geldik. Başlangıçta biraz rahatsız ediciydi, ama kısa sürede birçok ortak noktamız olduğunu ve oda arkadaşı olarak şaşırtıcı derecede uyumlu olduğumuzu keşfettik. Aylar geçtikçe, yavaş yavaş iyi arkadaş olduk.

Profesyonel ipucu: Neredeyse bir yabancıyla karantinada kalmak zorunda kalırsanız, piyano çalabilen, Fred Astaire gibi soft-shoe dansı yapabilen ve anında şarkı söyleyebilen, Wisconsin'den iyi huylu bir müzik öğretmeni seçmeye çalışın. Ve bulaşık yıkamayı seven birini. Bu her zaman bir artıdır. Drew'un oda arkadaşım olması sayesinde, Seattle'ın Capitol Hill semtindeki küçük ortak dairemiz hiç sıkıcı veya kirli olmadı.

Karantina sona erdiğinde, eski bir terlik çifti gibi rahatça birbirimize alışmıştık. Bazen, pandemi, ayrılıklar ve kırık kalpler, iş hayatındaki iniş çıkışları atlatan eski bir evli çift gibi olduğumuzu şaka yaparız. Ama şimdi bu. Şimdi o gidiyor ve geri dönecek mi bilmiyorum. Yaz için yeni diziyi çekmek üzere Los Angeles'a gidiyor, sonra durumu yeniden değerlendirecek. İşler yolunda giderse geri dönmeyebilir. İşlerin yolunda gitmesini umduğunu anlayabiliyorum.

Drew sandviçini ikiye bölüyor. "Zaten birkaç kişiye alt kiraya verebileceğim yerler var, okuldan birkaç öğretmen," diyor bana. "Gitmeden önce

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

birini bulmayı umuyorum."

Kavanozdan bir turşu daha çıkarır ve bana uzatır, barış teklifi olarak. Genelde Drew bu turşulara çok cimri davranır. Bu işi alıp taşınarak beni zor durumda bıraktığı için gerçekten üzgün, bunu anlayabiliyorum. Ve ben hala onun kararının acısını hissediyorum. Aklımla bunun onun için en iyi seçim olduğunu biliyorum ve onun adına heyecanlanmaya çalışıyorum, ama yine de beni ve diziyi bu şekilde terk etmesi canımı yakıyor. Ve şimdi yeni bir ev arkadaşına alışmam gerekiyor. Of.

Yeni ev arkadaşımın Drew'un özel okulda öğretmen olan şık arkadaşlarından biri olacağı düşüncesi biraz neşelendirici. Belki de çekici, bekar olanlardan biri olur. Bolca klişeli romantik komedi izledim. Kim bilir? Belki de bu kaderimizdir.

Drew ile aramızda her zaman platonik bir ilişki oldu. *Buffy the Vampire Slayer* maratonunun ilk günlerinde, ucuz margaritaların etkisiyle, gece yarısı yapılan dikkatsiz bir öpücük dışında. İkimiz de anında geri çekildik. Bir kardeşi veya kuzeni öpmüş gibi hissettik. İyi arkadaşlar, diye aceleyle karar verdik. Daha fazlası değil. Beş yıl boyunca birbirimiz için öyleydik, ama şimdi o gidiyor, belki biraz daha romantik potansiyeli olan bir ev arkadaşı bulabilirim. Trader Joe's'ta çalışan iş arkadaşlarımdan biri olan Krish ile çıkmayı bıraktığımdan beri bir süredir kuraklık yaşıyorum. O Phoenix'e taşındı ve uzun mesafeli ilişkimiz yürümedi.

"Yeni oda arkadaşım olarak yakışıklı, bekar bir öğretmen isteyebilir miyim?" Drew sandviçini alıp odasına dönüp eşyalarını toplamaya başlarken, koridordan sesleniyorum. "Conor nasıl?" Conor, Drew'un öğretmen arkadaşı. Aslen Galway'li ve gamzeleri var. Bu kadar yakışıklı olması haksızlık.

"Conor ne olmuş?" diye bağırıyor Drew.

"Lütfen Conor'u oda arkadaşım olarak alabilir miyim?" diye yalvarırım. "Etrüskler hakkında bana ders verirken uykuya dalmak istiyorum." Lezzetli İrlanda aksanıyla söylenirse her şeyi dinlerim. Conor'un bir paket ampulün üzerindeki uyarı etiketini okumasını bile dinlerim. Güzel aksanlara bayılırım.

Drew odasından kafasını çıkarır ve bana göz kırpar. "Bazen senin bir sorunun olduğunu düşünüyorum," der. Sonra, "Ne yapabileceğime bakayım

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

yapabileceğime bir bakayım." Sandviç tabağını küçük bir selam gibi kaldırıp odasına geri çekilir.

Bir dakika sonra, Danimarka death metal müziği tekrar başlar ve koridorda sönük bir şekilde yankılanır. Mutfağa geri dönüp bir kez daha buzdolabına bakarım. Açık buzdolabı kapısının yanında durup son turşu dilimini tadını çıkarırken, bu yeni ev arkadaşı durumunu dert etmemeye çalışırım. Sadece yaz için ve sonra Drew geri dönebilir. Los Angeles'ta kalsa bile, kira sözleşmesinin bitmesine sadece altı ay var. Üç ila altı ay boyunca neredeyse her şeyle başa çıkabilirim, değil mi? En kötü ne olabilir ki?

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

Bölüm 6

Görünüşe göre, en kötü senaryoyu önemli ölçüde hafife almışım.

Geliyorlar! Erken!

Drew'dan mesaj geldiğinde, çılgınca kanepedeki yastıkları kabartmaya ve dairemizin olabildiğince davetkar görünmesini sağlamaya çalışıyordum. Yastıkları bırakıp, bunun yerine saçlarımın ön kısmını kabartmaya karar verdim. Drew bana alt kiracı aradığını söylediğinden bu yana üç gün geçti ve birini buldu. Aslında iki kişi. Solomon ve Sandra, ikisi de Drew'un okulunda çalışıyor. Anlaşılan, Vashon Adası'nda bir yurtta yaşıyorlarmış, ama feribotla gidip gelmek başlarına bela olmaya başlamış. Drew, sonbahar dönemi başlayana kadar okulda sanat ve tiyatro alanında yoğun yaz kampları düzenlediklerini, bu yüzden hemen okulun yakınında bir yer aradıklarını söylüyor. Seksi tarih öğretmeni Conor olmadığı için hayal kırıklığına uğradım, ama belki de harika insanlar olurlar. Sanat ve tiyatroyla uğraşan insanlar gerçekten eğlenceli olabilir. Rujumu tazeleyip, derin bir nefes alarak sinirlerimi yatıştırmaya çalışıyorum (ama başaramıyorum) ve en iyisini umuyorum.

Beş dakika sonra, umutlarım sızan bir doğum günü balonu gibi sönüyor.

"Demek buraya geldik?" Solomon, yemek odasında durup
ve etrafına umutla bakarak soruyor. "Tavanlar alçak, değil mi?"

Yama yaprak kadife pelerin giyen, sakallı, şişman bir adam, yuvarlak siyah çerçeveli gözlükleri ve aşırı sert bir el sıkışması var. Onun ortağı Sandra'ya bir bakış attım. Sandra çok uzun ve iri kemikli, uzun kahverengi saçları gevşek bir örgüyle arkaya toplanmış. Üzerinde kil lekeli kabak rengi bir önlük giyiyor ve yüzü ezik, büyük beyaz bir kedi tutuyor, belki de bir tür İran kedisi? Kediye hazırlıklı değildim.

"Kediniz mi var?" diye soruyorum, şaşkınlığımı gizlemeye çalışarak. Drew kesinlikle kediden bahsetmemişti. Hayvanları severim. Üniversite boyunca her cumartesi Seattle'da bir hayvan kurtarma merkezinde gönüllü olarak çalışmış,

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

Korkmuş ve istismara uğramış köpeklerin insanlara tekrar güvenmeyi öğrenmelerine yardım ettim. Her yıl doğum günümde arkadaşlarımdan Hayvanları Koruma Derneği'ne bağış yapmalarını rica ediyorum. Ancak, binamızda evcil hayvanların kesinlikle yasak olduğundan eminim. Ayrıca kedilere biraz alerjim olduğunu düşünüyorum.

"Bu Ophelia," diyor Sandra hoşgörülü bir şekilde.

"Merhaba Ophelia." Kediye uzanarak dostça davranmaya çalışıyorum. Kedi tıslıyor.

"Yabancılardan hoşlanmaz," diyor Sandra, biraz uzaklaşarak.

Zayıf bir gülümsemeyle, midemdeki batma hissini gizlemeye çalışıyorum. Bu yaz, hayal ettiğimden çok farklı geçecek. Yoksa hayal gücüm mü, yoksa gözlerim kaşınmaya mı başladı?

"Gelin, size yatak odasını göstereyim." Drew onları koridora doğru yönlendirir. Odası artık boştur. Yarın sabah erkenden Los Angeles'a gidecek. Dudaklarımı ısırarak onların arkasından bakarım. Drew, eski okulundaki İngilizce öğretmeni ve sanat öğretmeni odasını kiralayacaklarını söylediğinde, sessiz okul kütüphanecisi tipler hayal etmiştim. Buna hazırlıklı değildim.

"Temiz ve sessiz biri mi?" Solomon'un sesi duvardan yankılanıyor. Sanırım benim hakkımda konuşuyorlar. Bu çok aşağılayıcı. İki banyosu olsa bile, üç insan ve huysuz bir kediyle bu dairede yaşamak çok sıkışık olacak. Benimle burada yaşamayı sevmediklerini şimdiden anlayabiliyorum. Ben de öyle.

Sandra yemek odasına geri dönüyor ve eleştirel bir şekilde etrafına bakınıyor.

"Bu alanı temizlemem gerekecek," diyor. Cevap beklemeksizin

cevap beklemeden kediyi kollarından indirir ve Ophelia hemen kanepenin altına atlayıp saklanır. "Kötü enerjiyi hissedebiliyor," der Sandra. Büyük kapitone çantasından bir demet kurutulmuş adaçayı çıkarır ve çakmağı kaldırır, benim cevabımı beklemeden adaçayı yakar. Şaşkınlıkla ona bakarım. Kötü enerji mi?

"Apartmanımızda evcil hayvanlara izin verilmediğini sanıyorum," diyorum ona.

Beni duymazdan gelir ve dairede dolaşmaya başlar, metodik bir şekilde tüten adaçayı sallayarak pencereleri açar, sonra kafasını mutfağa sokar ve kaşlarını çatır. "Biz katı makrobiyotik veganlarız ve

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

"Mutfak programı hazırlayıp yemek pişirme saatlerimizi ayrı tutabiliriz," diyor bana. "Biz geç saatte, daha Akdeniz saatlerinde yemek yemeyi seviyoruz." "Yemek pişirme saatlerimizi ayrı tutmak için bir mutfak programı yapabiliriz," diyor bana. "Akdeniz saatlerine göre, geç saatte yemek yemeyi seviyoruz."

Ne yapacağımı bilemeden donakalmış bir şekilde orada duruyorum. Önümüzdeki birkaç ay boyunca bu insanlarla aynı daireyi paylaşacağımı düşündüğümde içimde tuhaf bir endişe hissi uyandırıyor. Bunu yapabileceğimi sanmıyorum. Benden çok farklı insanlarla ve alerjik olduğumu düşündüğüm bir kediyle aynı daireyi paylaşacaksam, bu yaz nasıl olur da elli tarif bulabilirim? Koridorun sonunda Solomon'un Drew'a park kurallarından geri dönüşüm seçeneklerine, küvetin ölçülerini ve koridorun genişliğini sormaya kadar her konuda soru yağmuruna tuttuğunu duyabiliyorum. Sandra'ya bir kez daha bakıyorum. Buzdolabımızın içini tiksinti dolu bir bakışla inceliyor.

Kanepeye çöküyorum, önümde uzanan yazın görüntüsü gözümün önüne geliyor. Durum iç karartıcı. Kanepenin altından yüksek bir tıslama ve protesto mırıldanması geliyor. Ophelia kesinlikle mutlu değil. Ve gözlerim kesinlikle kaşınıyor.

"Ben de, Ophelia," diye fısıldıyorum. Açıkçası, bu işe yaramayacak. Hızlı bir şekilde bir B planına ihtiyacım var.

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

Bölüm 7

"Che cacchio!"

Saat dokuz ve ben pes ediyorum. Başarısız tarif denemeleriyle dolu mutfak tezgahının önünde duruyorum. Şimdiye kadar İngilizce küfürlerimi tükettim ve Nonna'dan öğrendiğim İtalyanca küfürlere geçtim. Bütün akşam, aile tariflerimizi yeniden canlandırmaya çalıştım ama başaramadım. Yıllarca Nonna ile yemek pişirdim ve şimdi çocukluğumdan kalma bir yemeğin yarısı kadar bile iyi bir kopyasını yapamıyorum. Tariflerin hiçbirini hatırlayamıyorum. Sanki bilinçaltımda her şeyi silmişim gibi, zihnim boş bir kağıt gibi. Ne kadar denersem deneyeyim, Nonna'nın bana öğrettiği basit bir makarna tarifini bile hatırlayamıyorum. Ve şimdi bir akşamı ve bir sürü malzemeyi boşa harcadım. Ne kadar sinir bozucu!

"Che palle," diye mırıldanıyorum. Hafif küfürlerle başladım ve giderek daha ağır küfürlere geçiyorum.

Daha da kötüsü, Solomon ve Sandra bugün turlarından sonra daireyi kiraya vermeyi kabul ettiler, bu da benim moralimi hiç iyi etkilemiyor. Şimdi YouTube'da Pasta Grannies'in bir bölümünü izliyor ve kendime rahatlatıcı bir yemek hazırlıyorum.

"Unu böyle alıp küçük bir tepecik yapın, sonra da ortasına bir çukur açın," diyor 96 yaşındaki sevimli kırışıklıklarıyla Isolina İtalyanca. Videodaki anlatıcı onun talimatlarını İngilizceye çeviriyor, ama konsantre olursam Isolina'nın İtalyancasını anlayabiliyorum. Bu akşam fesleğen pestolu ev yapımı gnocchi yapıyoruz. Pasta Grannies benim gizli zevkim. Yaşlı İtalyan kadınların en sevdikleri makarna yemeklerini sıfırdan nasıl yaptıklarını anlattıkları dersleri izlemeyi çok seviyorum. Bu büyükanneler bana İtalya'yı, Nonna'yı, son on beş yılda çok özlediğim her şeyi hatırlatıyor. Birkaç dakika için, Nonna'nın mutfağında hissettiğim duyguların geçici bir yankısını yakalayabiliyorum

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

mutfağında hissettiğim duyguların geçici bir yankısını yakalayabiliyorum: sağlam mutluluk, tarih ve yer duygusu.

Un yığınında bir delik açarken telefonum çalıyor. Kim olduğunu tam olarak anlamadan cevaplamak için ekranı kaydırıyorum.

"Juliana!" Annem Lisa, video görüşmesinin ekranından bana bakıyor.

Aceleyle telefonu açtığıma hemen pişman oldum ve telefonu kapatmak için bir bahane bulmak için etrafa bakındım. Ama beni kurtaracak kimse yoktu. Bu gece dairede yalnızım. Drew, öğretmen arkadaşlarıyla Georgetown'daki bir barda. Sabah erkenden Los Angeles'a gitmeden önce, sadece öğretmenlerin katılabileceği bir veda partisi düzenliyorlar. Dün gece, hafif bir yağmur altında çatı terasında bir şişe soju paylaşarak, ikimiz de kendi küçük, acı-tatlı vedamızı yaptık. Ben ağladım. O da ağladı.

"Lisa." Teslimiyetle iç çekiyorum. Liseden beri ona anne demedim. Yıllardır benim için Lisa, bunun da iyi bir nedeni var. Bu gece, arkasında bir swing grubu çalan, loş ışıklı, kalabalık bir odada.

"Yorgun görünüyorsun tatlım!" diyor bana. Üç zeytin şişlenmiş bir martini kadehi tutuyor ve pürüzsüz, hareketsiz, botokslu alnının etrafında jet boncuklu bir kafa bandı takıyor. Ayrıca, ne giyiyor bu kadın?

"Bu gümüş pullu bir tayt mı?" diye soruyorum, un yığınını delip içine bolca zeytinyağı ve ılık su döküyorum. Tarifi yapmak için Isolina'nın videosunu izlememe gerek yok. Tarifi ezberleyecek kadar çok izledim. Arkamda, ocakta yarım düzine patates kaynar suda kaynıyor. Un, yağ ve suyu elle biraz karıştırıyorum. Annemle konuşmak beni her zaman endişelendirir. O, isteseniz de istemeseniz de her şeyi ve herkesi kendi yörüngesine çeken bir girdap gibidir ve işleri kendi istediği gibi yapma konusunda olağanüstü bir yeteneği vardır. Acaba neden arıyor? Asla sebepsiz yere aramaz. Lisa'nın her zaman bir amacı vardır.

"Ted ve ben bir yardım kokteyl partisindeyiz. Sirk temalı. Diyabetli çocuklarla mücadele ediyoruz," diyor martinisinden bir yudum alarak.

"Çocukların diyabetle savaşmasına yardım etmek mi demek istiyorsun?" diye kuru bir şekilde soruyorum.

Yüzünü buruşturarak, ne demek istediğimi tamamen kaçırıyor. "Ya da belki skolyozlu çocuklar? Tekerlekli sandalyede oturup kollarını ve bacaklarını kontrol etmekte zorluk çekenler hangileri?"

"Serebral palsi mi?" Tahminde bulunuyorum, kaynar sudan patatesleri çıkarıp lavaboya atıyorum.

"Her neyse, çok cömert davranıyoruz. Bu çok ciddi bir durum. Zavallı çocuklar." Elini küçümseyerek salladı. O ve Ted birçok hayır etkinliğine katılıyorlar. Ayrıntılar, etkinliğe katıldıkları görülmek kadar önemli görünmüyor. "Ted şu anda açık artırmada İsveç'e av gezisi için teklif veriyor, ama ben Telluride için spa paketi satın aldığım için çekildim."

Ağız ve çene cerrahı üvey babam Ted'i av kıyafetleri içinde hayal etmeye çalışıyorum. Ted, haşlanmış patates kadar kişiliği olan, fena sayılmayacak bir insan. Onu av gezisinde hayal edemiyorum. Ted iyi huylu, çok uysal ve çok zengin biridir. Annemle babam ben on yaşındayken boşandılar ve Ted ile annem şüpheli bir şekilde kısa süre sonra evlendiler. Birçok yönden mükemmel bir çifttirler. Ted çok para kazanıyor ve annemin söylediği her şeyi yapıyor. Annem parayı harcıyor ve hayatlarını konforlu, sosyal çevrelerini seçkin hale getiriyor. Onlar, on beş yaşındaki üvey kız kardeşim Alessandra ile birlikte New York'ta yaşıyorlar. Babam öldükten sonra, lise son ve öncesindeki yıllarımı onlarla geçirdim, ama mezuniyetten sonra mümkün olduğunca çabuk Seattle'a geri döndüm. Neredeyse beş yıldır onları ziyarete gitmedim.

Lisa dikkatlice etrafına bakınıyor ve sesini biraz alçaltıyor. "Şu anda hiçbir şeyden zevk alamıyorum. Alessandra için *çok* endişeleniyorum." Önemli bir şekilde duraklıyor. Ona neyi endişelendirdiğini sormam gerekiyor. Senaryoyu biliyorum. Patatesin sıcak kabuğunu soymayı geciktirerek, oyuna devam edip etmeyeceğime karar veriyorum.

"Alessandra'ya ne oldu?" diye soruyorum sonunda, isteksizce, başka bir patatesi elime alırken. Üvey kız kardeşimle yakın değilim, ama bir sorun olup olmadığını bilmek istiyorum. Ancak Lisa genellikle olayları dramatikleştirir. Her şeyi felaket gibi gösterir.

"Yetersiz kişisel asistanım onu kampa kaydettirmeyi unutmuş!" Lisa öfkeyle duyurur. Sanırım öfkeli görünmeye çalışıyor, ama yüzü hafif bir şaşkınlık ifadesiyle donmuş durumda. "Şimdi kız kardeşinin yaz için gidecek hiçbir yeri yok. Ve okul haftaya bitiyor!"

"Üvey kız kardeşim," diye otomatik olarak cevap veriyorum. Kamp, Lisa ve Ted'in arkadaşları için çok önemli. Adirondacks'ta bulunan, çok pahalı ve popüler birkaç yaz kampına çocuklarını kaydettirememek, çocuklarının kendi sosyal programlarını gereksiz yere etkilememesini sağlamak için çaba gösteren ebeveynler için felaket olur. Alex'in çevresindeki tüm çocuklar, okul biter bitmez Doğu Kıyısı'ndaki yaz kamplarına gönderiliyor. Bazıları bütün yaz boyunca kampta kalır. Alex de onlardan biri. Kamp üniforması şortunu kendi başına ilikleyebilecek yaşa geldiğinden beri her yazını Camp Champlain'de geçiriyor. Onu kıskanmıyorum. Lise üçüncü ve dördüncü sınıf arasında berbat bir yaz için oraya gönderilmiştim. Kimseye snobluk, tenisçi dirseği ve böcek ısırıklarıyla dolu bir yaz dilemem.

"Seninle Hamptons'a gelemez mi?" diye soruyorum, ağır eski metal patates ezicimi alıp soyulmuş patatesi içine atarken.

"Tabii ki hayır." Lisa şok olmuş gibi görünüyor. "Ted şehirde çalışıyor. Benim de sanatımla ilgilenmek için zamana ihtiyacım var. Kız kardeşine bakmak zorunda kalırsam yaratıcı ilham gelmez."

Birdenbire üvey kız kardeşim için beklenmedik bir sempati duyuyorum. Zavallı Alex. Rahatsızlık olarak görülmenin ne kadar kötü olduğunu bilirim. Büyük kız kardeşim Aurora'nın büyürken benim için bir nevi üvey anne gibi olmasının bir nedeni var. Lisa ebeveynliği çok zahmetli bir iş olarak görüyor.

"Ayrıca," diye ekliyor Lisa, "Alessandra okulda... sorunlar yaşıyor. Bu yaz kendi yaşıtı gençlerle birlikte olması gerekiyor. Arkadaşlar edinmesi lazım." Telefonu kendine yaklaştırıp etrafına bakınıyor, sonra komplo kurar gibi fısıldıyor, "Okul danışmanı onun 'kendini izole ettiğini' söylüyor. Bu yıl zorbalığa uğradığını söylüyor."

"Zorbalığa uğramış mı?" Bu hiç iyi değil. Patates ezicisinin saplarını sıkıyorum ve uzun, sıcak patates şeritleri un karışımının üzerine düşüyor.

Lisa elini salladı. "Ben okuldayken, sadece gençler birbirlerine kötü davranıyordu. Zor bir yaş. Hepimiz atlattık. Şimdi herkes bu konuda çok dramatik davranıyor

. Herkes ruh sağlığı hakkında konuşuyor. Çok stresli." Martini'sinden bir yudum alır. Arkasında, fraklı catering personeli, şapkalı sirk müdürleri ve parlak taytlar giymiş sirk sanatçıları gibi giyinmiş konukların arasında dolaşarak aperatifleri servis eder. Sanırım kaplan kostümü giymiş biri görüyorum. Bu tuhaf bir bağış toplama etkinliği.

Bir garson durup Lisa'ya bir tepsi kanepe ikram eder, ama Lisa reddeder. Kalorilerini içmeyi tercih ediyor. Arka planda müzayedenin sesini hafifçe duyabiliyorum. Sanki şimdi, pastel renklerle boyanmış ve parlak boynuzları olan canlı midillilerin evinize geldiği, tek boynuzlu at temalı bir doğum günü partisi müzayedesi yapılıyor gibi.

"Alessandra okulda çok mutsuz," diye devam ediyor Lisa. "Ona ponpon kızlık denemesi gerektiğini söyledim. Bu sayede, ona zorbalık yaptığını söylediği popüler çocuklarla aynı çevrede olurdu, ama o, çamaşır suyu içmeyi tercih ettiğini söyledi." Lisa kaşlarını çatıyor. En azından kaşlarını çatmaya çalıştığını düşünüyorum. Boncuklu saç bandının altında alnı pek hareket etmiyor. "Bu rahatsız edici fikirleri nereden buluyor bilmiyorum. Belki de okuduğu Japon çizgi romanlarından. Çok iç karartıcı. Hepsi de kocaman, ürkütücü gözlere sahip." Lisa titrer.

Kalan patatesleri unun üzerine döküp, yumuşak bir hamur oluşana kadar uzun, yavaş hareketlerle malzemeleri yoğuruyorum. "Vay canına, kostik soda içmek, ha?"

Kostik tam olarak nedir? Aurora bilir. Muhtemelen elle yapıyordur. Ama her neyse, Alex neden onu içmekle tehdit ediyor? Bu endişe verici. Acaba gerçekten bir tür belaya mı bulaştı?

Üvey kız kardeşimle çok az ilişkim var. Ben liseden mezun olup Seattle'a döndüğümde o henüz bir bebekti. O zamandan beri onu sadece birkaç kez gördüm. Bana her zaman akıllı, ciddi bir çocuk olarak gelmiştir, genellikle hayatın tadını çıkarmaktan çok katlanıyor gibi görünür. Lisa ve Ted ile birlikte büyüdüğünü düşünürsek, bunun gerçeklerden çok da uzak olmadığını tahmin ediyorum. New York'a son gittiğimden beri onu görmedim. O zamanlar dokuz ya da on yaşındaydı. Kitabının kenarından bana bakan kocaman gri gözlerini hatırlıyorum. Çok ciddi, gözlemci ve biraz mesafeli görünüyordu. Onu her gördüğümde onunla arkadaş olmaya çalıştım, ama o hiç ısınmadı. Son görüşmemizde bana iki kelime bile etmediğini sanıyorum.

"Alex bu yaz kampa gitmeyecekse, onunla ne yapacaksın?" Yumuşak patates hamurunu parçalara ayırıp ilk parçayı kalın bir ip şeklinde şekillendiriyorum. Hala bu telefonun nereye varacağını, Lisa'nın ne istediğini anlamaya çalışıyorum. İpi küçük parçalara ayırıp her parçayı çatalla yuvarlayarak gnocchi'nin karakteristik çizgilerini oluşturuyorum.

"Şey..." Lisa durakladı. "Bu yüzden seni aradım. Alessandra'ya yardım edebileceğini düşünüyoruz."

Duraklıyorum ve kendimi hazırlıyorum. İşte bayanlar ve baylar, bu aramanın gerçek nedeni.

Bölüm 8

"Dalga geçiyorsun herhalde." Çatal elimden kayıp yere düşer. Annemi yanlış duyduğuma emin olarak eğilip çatalı yerden alırım. Böyle bir şey önermiş olamaz.

"Alex'i yaz için İtalya'ya götürmemi mi istiyorsun? Bruna'nın yanına mı? Şaşkınlıkla ona bakıyorum.

Martini'sini yudumlarken memnun bir ifadeyle başını sallar. "Aynen öyle," der, sanki bu dünyadaki en mantıklı şeymiş gibi. "Ted ve ben bunun Alessandra'ya yardımcı olabileceğini düşünüyoruz."

Ted'in böyle düşündüğünden ciddi olarak şüpheliyim. Bu tam Lisa'ya göre bir şey. "Nasıl yardımcı olacak?" diye soruyorum dikkatlice, bir hamur parçasını daha ısırık büyüklüğünde, yastık gibi gnocchi'lere keserek.

"Alessandra'nın memleketinde biraz zaman geçirmesi çok iyi olur. Sen ve Aurora ziyaretlerinizi her zaman çok seviyordunuz, en azından babanız... bilirsin." Lisa martinisinden bir yudum alır.

"Öylece kalkıp iki aylığına İtalya'ya gidemem," diye itiraz ediyorum. "Burada bir hayatım, bir işim, bir şovum var." Tamam, belki artık şovum yok. Ya da düşününce, pek bir hayatım da yok. Ama yine de... Bu fikre karşı çıkıyorum. İtalya'ya gidemem. Tartışma bitmiştir.

"Ama Alessandra'nın kökleriyle bağlantı kurması, ailesiyle zaman geçirmesi çok iyi olur," diye ısrar ediyor Lisa. Sesi aşırı neşeli ve coşkulu. Bu fikri bana kabul ettirmek için çok uğraşıyor.

"O, gerçek ailesi olan sizinle vakit geçirebilir," diye kuru bir şekilde işaret ediyorum. "Ayrıca, Alex İtalyan bile değil. Nonna onunla hiçbir akrabalığı yok."

Nonna Bruna babamın annesi, yani Alex ile kan bağı yok. Bildiğim kadarıyla Nonna ve Alex birbirleriyle hiç konuşmamışlar bile. Lisa bu gözlemi tamamen görmezden geliyor. Bunun harika bir fikir olduğuna beni ikna etmeye kararlı görünüyor. Gerçekten çaresiz olmalı, çünkü o ve Nonna Bruna birbirlerinden nefret ediyorlar. Nonna, tek oğlu Aurora'ya hamile kaldıktan birkaç ay sonra Lisa ile evlendiği için kötü bir seçim yaptığını düşündüğü gerçeğini hiç saklamamış. Lisa da eski kayınvalidesini hiç affetmemiş.

tek oğlunun, çıkmaya başladıktan birkaç ay sonra Aurora'ya hamile kalan Lisa ile evlenerek kötü bir seçim yaptığını düşündüğü gerçeğini hiç umursamamış. Lisa ise eski kayınvalidesini bu yüzden hiç affetmemiş.

"Büyükannenizi görmeyeli çok uzun zaman oldu," diyor Lisa biraz daha ısrarla. "O da gençleşmiyor, biliyorsunuz. Bu son şansınız olabilir." Botox'tan sonra elinden geldiğince anlamlı bir bakış atıyor bana. Bu kısım doğru. Yüzümü buruşturuyorum. Nonna Bruna şimdi seksen iki yaşında. Sık sık telefonla konuşmuyoruz, ama doğum gününde ve Noel'de ona kart gönderiyorum, o da bana yılda birkaç kez İtalyanca ve İngilizce karışık mektuplar gönderiyor. Ancak son birkaç yıldır el yazısının biraz zayıfladığını fark ettim; eskiden kalın olan harfler artık incecik. Mektuplarında her zamanki gibi enerjik görünüyor, ama gerçekte yaşlanıyor. Sonsuza kadar yaşayamaz. Tereddüt ediyorum.

"Bu çok acımasızca." Havan ve havaneli alıp bir diş sarımsak ve iki avuç çam fıstığı koyuyorum, gerekenden biraz daha fazla güçle dövüyorum.

On beş yaşımdan beri İtalya'ya dönmedim. O korkunç, kaderimdeki yazdan beri. Kazadan sonra, Lisa beni New York'a götürmek için uçtuğunda, onunla ve Ted'le yaşamak ve liseyi bitirmek için, mezun olana kadar İtalya'ya dönmemem konusunda ısrar etti. Geri dönmenin benim için çok travmatik olacağını söyledi, ama sanırım sadece Nonna'nın etkisinden uzaklaştırmak istedi, çünkü birbirlerini çok sevmiyorlardı. Sebep ne olursa olsun, ertesi yaz İtalya'ya dönmedim ve bir şekilde rahatlamış hissettim.

Mezun olduktan sonra, üniversite için Seattle'a geri taşındım ve her yıl İtalya'ya dönmemek için yeni bir iyi nedenim vardı. Pazarlama derecem için yaz stajı, bana izin vermeyecek bir iş. Mezun olduktan sonra pahalı bir şehirde ayak uydurmakta zorlandım. Asla yeterli zamanım, asla yeterli param yoktu; en azından kendime böyle söylüyordum.

Bir sonraki yaz, diye kendime söz verirdim. Ama bir sonraki yaz bir şekilde hiç gelmedi. Her yıl geri dönmeyi planladım ama hiç bilet almadım. Ve şimdi, on beş yıl sonra, hala dünyadaki en sevdiğim yere ayak basmadım.

Bunca yılın nasıl geçtiğini tam olarak bilmiyorum. Sanırım benim için çok acı hatıralar barındıran bir yere dönmek istemiyordum. Hayatımın iki büyük aşkını tek bir korkunç yazda kaybettim ve şimdi İtalya benim için en güzel ve en kötü hatıraları barındırıyor.

"İtalya'ya gidemem," diye homurdanarak, bir demet kokulu fesleğeni havana atıp biraz vahşice öğütüyorum. "Bu yaz burada yapmam gereken işler var." Bu bir yalan. Yazım, yeni ev arkadaşlarımın ve huysuz kedilerinin dikkatini çekmemeye çalışırken, bulanık aile tariflerini hatırlamaya çalışmakla geçecek. Ugh.

"Sadece bir düşün," diye ısrar ediyor Lisa neşeyle. Odanın diğer ucundaki bara doğru ilerliyor ve bir martini daha istiyor. "Ted ve ben her şeyi ödeyeceğiz — biletlerinizi, tüm masraflarınızı ve hatta işten ayrıldığınız süreyi telafi etmek için bir maaş bile vereceğiz."

Bu kadar cazip bir teklif yapıyorlarsa, gerçekten zor durumda olmalılar. Bolca rendelenmiş Parmigiano-Reggiano peyniri ekleyip karışıma öğütüyorum. Pesto'nun kokusu muhteşem. İtalyan mutfağında, malzemeleri ve makarna türlerini doğru şekilde eşleştirmek için belirli kurallar vardır ve bu yemek, haklı olarak çok geleneksel bir yemektir. Kesinlikle çok lezzetli.

"Bence bu ikiniz için de çok iyi olabilir," diyor Lisa kendinden emin bir şekilde, martinisinden kürdanı alıp dişleriyle zeytini ağzına atıyor. "Sen ve Alessandra birbirinizi daha iyi tanıyabilir, kız kardeşler gibi bağ kurabilir ve büyükannenizle biraz zaman geçirebilirsiniz. Bruna'nın sana öğrettiği gibi, Alessandra'ya yemek yapmayı öğretebilirsin."

Gözlerimi kısa bir süre kapatıyorum ve aniden kendimi eski çiftlik evinin sıcak mutfağında buluyorum; fıçı tonozlu tavanı, koyu renkli ahşap kirişleri, beyaz badanalı duvarları, derin taş şöminesi ve çiziklerle dolu koyu zeytin ağacından masası ile. Hava, taze yapılmış makarnadan gelen pişmemiş un ve yumurta kokusu ile zeytinyağında kızartılan fesleğen ve sarımsağın zengin yağlı kokusuyla doludur. Ve Nonna, bana eski aile tarifleri kitabını uzatır, onu rastgele dikkatlice açmama izin verir. Açtığımız tarif ne olursa olsun, onu birlikte yapardık. Bu sürprizi her seferinde çok severdim.

zaman. Her tarif bir şekilde mükemmel gibi görünüyordu, tam da istediğim şeydi, ben farkında bile olmadan. O mutfakta her gün sihirli bir şeyler oluyordu. Aniden, beni kör edici bir netlikle vuran bir ilham geldi. İşte bu! Tarif kitabı! Nonna'nın nesilden nesile aktarılan kalın aile tarifleri kitabı. Bir hikayesi, bir yeri olan tarifler, benim büyürken yaptığım tarifler. Kendi yemek kitabım için kullanabileceğim tarifler, belki de Eylül ayındaki teslim tarihine yetişmemi sağlayacak tarifler... Gözlerim fal taşı gibi açıldı. Bu yemek kitabını gerçekten zamanında bitirebilmemin bir yolu var mı? İtalya'ya gidersem, bunu bunu başarabilir miydim?

Yukarı bakınca Lisa'nın beni dikkatle izlediğini görüyorum. Kararlılığımın zayıfladığını hissedebiliyor.

"Düşüneceğim," diyorum, pişmemiş gnocchi'yi kaynayan tuzlu su dolu tencereye döküp küçük yastıkları karıştırıyorum. Aceleyle karar vermek istemiyorum. Karar vermeden önce bunu dikkatlice düşünmeliyim. İtalya'ya geri dönme düşüncesi birçok nedenden dolayı ağır basıyor. Ama sonra Solomon, Sandra ve Ophelia'yı hatırlıyorum. Yaz için İtalya'ya gidersem, onlarla daireyi paylaşmak zorunda kalmayacağım. Kesinlikle bir artı. Drew ayrılır ayrılmaz yarın taşınıyorlar. Bir an tereddüt ediyorum.

"Tabii ki," diyor Lisa, sanki istediğini çoktan almış gibi memnun bir gülümsemeyle. Etrafında, Upper Manhattan'ın ünlüleri, aslan terbiyecileri ve trapez sanatçıları gibi giyinmiş şık, zayıf kadınlar dolaşıyor. Leopar desenli bir tulum giymiş, devasa bir sahte halter tutan bir adam dolaşıyor. Orkestra şimdi gerçekten coşmuş durumda. "Ama çok uzun sürmesin," diye uyarıyor. "Okul biter bitmez, önümüzdeki hafta içinde Alessandra'yı almak için buraya uçman gerekecek. Hazırlıklar yapmamız gerekecek."

"Düşüneceğim demiştim," diyorum ona tekrar, kararlı bir şekilde, gnocchi'leri yüzeye çıktıklarında büyük metal kepçeyle sudan çıkarırken. Kepçede parıldıyorlar, dolgun ve lezzetli görünüyorlar. Lisa ile telefonu kapatıyorum ve gnocchi'leri bir kaseye koyuyorum. Kaseye taze pesto sosu dökürken, yaz için İtalya'ya gitme davetini düşünmeden edemiyorum. Sandra'nın buzdolabımızı temizlediğini düşünüyorum. İtalya'da beni bekleyen tüm o lezzetli aile

tarifleri düşünüyorum. Belki orada olmak hafızamı canlandırır, canlandırmasa bile, danışabileceğim, zaman içinde denenmiş aile tariflerinin bulunduğu koca bir kitap var. Bir nevi kopya kağıdı. Evet demek çok cazip, çok, çok cazip. Ama İtalya'ya dönmeyi düşünmek bile kalbimi hızla attırıyor.

On beş yıl önce, Garda Gölü kıyısında tüm dünyam başıma yıkıldı. Bir bakıma, o günden beri kendimi toparlayamadım. Şimdi, geri dönmem için acil bir nedenim var, ama içim çok parçalanmış durumda. Geri dönmeyi düşündüğümde göğsümde bir özlem dalgası yükseliyor, ama yine de, yine de... O sıcak, durgun öğleden sonranın yarattığı tam anlamıyla yıkımı hatırlıyorum. Çakıllı göl kıyısı, nemli çimlerin üzerine uzanmış iri yapılı bir figür. Esmer teni çok solgundu, seyrekleşen siyah saçları alnına ördek otu gibi yapışmıştı, o nazik gözleri sonsuza dek kapanmıştı. Babamın Garda Gölü'nde boğulduğu gün dünyam paramparça oldu. O günden beri yavaş yavaş onu yeniden bir araya getirmeye çalışıyorum. Ama o yaz yaşadığım tek kayıp bu değildi. Kalbim iki kez kırıldı.

Gözlerimi kapattığımda, onun yüzünü görüyorum. Nicolo. Kömür gibi kirpikleriyle o güzel koyu renkli gözleri. Samimi, şefkatli ifadesi. Bana baktığında, güneş gibi onun hayranlığının sıcaklığını hissediyordum. Onun gözünde ben dünyadaki en güzel kızdım. Bana *Meraviglia* derdi. *La mia stellina*, diye fısıldardı, hevesli dudaklarını boynumun nabız noktasına bastırırken. Benim küçük yıldızım, o kadar parlak parlayan yıldızım. Ben on beş, o on altı yaşındaydı, genç ve aptaldık, Romeo ve Juliet kadar talihsizdik. O zamandan beri kimse bana öyle bakmadı. Nicolo. Yıllardır onu düşünmemiştim. Keskin bir nefes verdim. Farkında olmadan nefesimi tutuyordum, sanki bu anılarla su altında kalmışım gibi.

Dürüst olmak gerekirse, geri dönmekten korkuyorum. Bu kadar basit. Hatırladığım gibi olmayacağından korkuyorum, kendimi gerçekten evimde hissettiğim tek yerde bir yabancı gibi hissedeceğimden korkuyorum. Ama zaten kendimi bir yabancı gibi hissediyorum, yabancı bir denizde sürükleniyormuşum gibi. O kader yazından beri yaşadığım her yerde böyle hissettim. Belki geri dönersem farklı olur. Ya İtalya hala evim gibi gelirse? Bu düşünceyle kalbim acı bir şekilde sıkışıyor. Ait olduğum bir yer özlemini tadabiliyorum, Nonna'nın her Noel'de uzun uzun pişirdiği şekerlenmiş limon kabukları gibi acı tatlı. Bunu çok istiyorum.

İtalya'ya gitmek için tüm nedenleri düşünüyorum. Kalmak için tüm nedenleri düşünüyorum. Uzun bir süre tereddüt ediyorum. Aslında geri döneceğimi hiç düşünmemiştim, ama şimdi geri dönmek, hayalimi ve kariyerimi kurtarmanın tek yolu olabilir. İtalya'ya giden uçağa binmek için gerçekten yeterince cesur muyum? Gözlerimi kapatıp, cesaret, güç ve azmin koruyucu azizi olan Aziz Sebastian'a küçük bir dua ediyorum, sonra haç işareti yapıp şans için başparmağımı öpüyorum. Sanki yüzeye çıkıyormuşum, uzun ve derin bir dalıştan sonra nefes almak için su yüzüne çıkıyormuşum gibi hissederek Lisa'ya mesaj atıyorum.

Tamam. Gideceğim.

Bölüm 9

"*Nereye* gidiyorsun?" Ablam Aurora telefon ekranından bana bakıyor, ağzı şaşkınlıktan mükemmel bir pembe O şeklinde. Seattle'da saat sabah sekizi biraz geçiyor, ama Virginia'nın Blue Ridge Dağları'nda, Aurora'nın altı çocuğu, Aurora ve kocası Will'in birlikte işlettikleri tarihi malikane ve hobi çiftliğinde günlük işlerine saatler önce başlamış durumda. Bugün tavuk kümesinde ve iki yeğenimle birlikte taze yumurtaları toplarken beni boş bir yuva kutusuna oturtmuş. Onlar yumurtaları toplarken ve kızlarla birlikte elle ördüğü sepete nazikçe yerleştirirken, etraflarında yavruların yumuşak gıdaklamalarını duyabiliyorum. Üzerinde, Jane Austen dönemindeki geceliklere benzeyen, dökümlü bir muslin köylü elbisesi var. Ama ona garip bir şekilde çok yakışıyor. Her şey ona yakışıyor. Hatta boynundaki karmaşık fırfırları bile bir şekilde şık bir şekilde taşıyor. Keten rengi saçları, Heidi tarzında başının etrafına taç gibi sarılmış iki örgü halinde. Kızlar da aynı fırfırlı önlükler ve at kuyruğu saçlar takmışlar. Çok sevimliler. "Alex'le iki aylığına İtalya'ya gidiyorum," diyorum. "Yola çıkacağız. hafta." Buzdolabının kapısını kalçamla açık tutarak, kalan kalan Sunshine Salatası'nın tamamını alıyorum. Bazen bütün kaseye ihtiyacın olur. Drew bu sabah şafak sökmeden Los Angeles'a giden uçağına binmek için ayrıldı ve daire onsuz boş ve yalnız hissettiriyor. Solomon ve Sandra bu öğleden sonra taşınıyorlar. Bu yüzden Jell-O salatası. Şampiyonların kahvaltısı. Sandra, Jell-O salatasını tüm sallanan, işlenmiş ihtişamıyla görebilseydi ne derdi diye hayal ediyorum. Bir kaşık alıyorum. Bugün... çok yoğun bir gün.

"Geri dönmek konusunda nasıl hissediyorsun?" Aurora beni dikkatle izleyerek soruyor. Bir iki günde bir birbirimize mesaj atıyoruz, bu yüzden Keith ile olan felaket toplantıyı, Solomon ve Sandra fiyaskosunu, Drew'un ayrılışını ve yemek kitabı muammasını ona çoktan anlattım. Ancak, dün gece Lisa ile yaptığım konuşma ve İtalya'ya gitme kararımı aniden vermem onu şaşırttı.

"Bilmiyorum," diyorum ona dürüstçe. "Gerçekten kararsızım."

Benden üç yaş büyük olan Aurora, Lisa ailemizi terk edip Ted ile evlendiğinde boşluğu doldurarak benim için her zaman bir nevi anne figürü olmuştur. Üniversiteye gittikten sonra bile Aurora, başka bir eyalette olmasına rağmen elinden geldiğince bana bakmıştır. Her zaman gizlice Seattle'a geri dönmesini ummuştum, ama Virginia Üniversitesi'nde işletme bölümünden mezun olduktan sonra, yirmi üç yaşında bir oyun uygulaması satarak servet kazanan nazik bir dev olan Will ile evlenerek herkesi şaşırttı. Satıştan milyonlar kazandıktan sonra Will, teknolojiyi hemen bıraktı ve demirci olmak için çıraklığa başladı. Bunun artık bir meslek olduğunu kim bilebilirdi? Görünüşe göre öyle ve Will çok mutlu görünüyor.

Düğünden sonra Aurora ve Will, Virginia dağlarında tarihi bir malikane satın aldılar ve beş yıl boyunca onu yenilediler. Şimdi altı çocuklarıyla birlikte orada yaşıyorlar, çocuklarını evde eğitiyorlar, kendi tereyağını yapıyorlar ve genel olarak 1890'lara geri dönmüş gibi yavaş bir yaşam sürüyorlar. Onlar için son derece tatmin edici görünen, biraz gizemli bir hayat. Kız kardeşim için mutluyum, ama onu her ziyaret ettiğimde veya aradığımda, kendi yağını eritirken (yağın ne olduğunu veya ne işe yaradığını hala tam olarak bilmiyorum) veya çocukları şahin avcılığı öğrenirken veya okçuluk için el yapımı okları için kendi deri ok kılıflarını çekiçlerken, hayatlarımızın ne kadar farklı olduğunu hatırlıyorum.

Onu kıskanmıyorum. Hiçbir parçam bir sürü çocuğu evde eğitmek ve mumları elle daldırmak istemiyor, ama bazen onun bulduğu istikrarı, amaç ve yer duygusunu, tam olarak ait olduğun yerde olduğunu bilmenin huzurunu özlediğimi fark ediyorum. Uzun zamandır bunu yaşamadım. Bunu tekrar elde etmek için her şeyi verirdim. Bu amaç duygusunu hissettiğim tek yer, programı çekerken. Burası benim güvenli limanım oldu. Bu yüzden onu kurtarmak için her şeyi yaparım.

"İtalya'ya geri dönmek beni geriyor," diye itiraf ediyorum. Elimde Jell-O kasesi ve kaşıkla apartmanın kapısından çıkıp, birkaç basamak çıkarak binamızın çatı katına çıkıyorum ve Capitol Hill manzaralı, sallanan vinil şezlonga yerleşiyorum. Bugün hava güneşli ve martılar serin esintide başımın üzerinde dönüp duruyorlar

. Çatı terası tamamen bana ait, bu bir lüks. Jell-O salatasından büyük bir lokma alıyorum ve tatlı kremsi tadı anında beni rahatlatıyor.

Video görüşmesinde Aurora, kümeslerden ahıra geçmiştir ve çocuklar sırayla sakin Jersey ineği Sadie'yi sağmaktadır.

"Bence bu harika bir fikir," diyor Aurora, en küçük kızı Meadow'a ineğin memesini sıkıca tutup çekip sağmayı gösterirken. Bir an durup bana düşünceli bir şekilde bakıyor. Bu bakış beni tedirgin ediyor, sanki benim hayatımı benim için planlıyormuş gibi. "İtalya sana iyi gelebilir," diye düşünür, Meadow'un Sadie'nin memesini tutuşunu düzeltmek için eğilir. "Ve bence birimizin Nonna'yı kontrol etmesi iyi bir fikir. Onunla son konuştuğumda o..." Tereddüt eder.

"Nasıl görünüyordu?" diye soruyorum, bir an önce bir terslik olup olmadığını anlamak için. Nonna'ya bir şey mi oldu? Birkaç aydır mektuplaşmadık. Bir şey mi oldu?

Aurora dudaklarını büzüp kaşlarını çatıyor. "Muhtemelen bir şey yoktur. Sadece çiftlikle ilgili, daha ne kadar devam edebileceğinden emin olmadığını söyleyen bir yorumdu. Eminim iyidir, ama sesi... yorgun geliyordu. Yaşlanıyor, biliyorsun. Muhtemelen birimizin onu şahsen görmesi iyi olur, sadece iyi olduğundan emin olmak için."

Kabul ederek başımı sallarım. Bunca zaman Nonna ve çiftliğin bir tür durağanlık içinde, ben dönene kadar huzur içinde donmuş halde var olduklarını hayal etmiştim. Ama şimdi ne kadar aptalca davrandığımı anlıyorum. Nonna artık seksenli yaşlarında. Uzun zamandır yokum. Sağlığı ve çiftliğin durumu hakkında hiçbir fikrim yok. Yaşlandıkça çiftliği işletmenin yükünü nasıl kaldırıyor? Bir şeylerin ters gittiği düşüncesi anında midemi bir düğüm haline getiriyor. Her şeyin yolunda olduğunu kendi gözlerimle görmem gerekiyor.

"Kim bilir, belki Nicolo'yu görürsün!" Aurora, bu düşünceye sevinçle ellerini birleştirerek haykırıyor. Alaycı bir şekilde gülümsüyorum ama kalbim beklenmedik bir şekilde atıyor. İki gün içinde iki kez onu düşünmem ne garip. Onu geçici olarak düşünmekten başka bir şey yapmayalı yıllar oldu.

"O tatlı çocuk sana sırılsıklam aşıktı," diye düşünür Aurora. "Seni görür görmez. İkinizin birbirinize soneler yazıp

soneler yazıp onları o eski zeytin ağacının içine sakladığınızı hatırlıyor musun?"

Bu anı beni ürpertir. Çiftlikteki en yaşlı zeytin ağacının çatlağına birbirimize gizli aşk notları bırakırdık. Hâlâ bir tanesi bir yerlerde duruyor, buruşuk ve utanç verici, ama tatlı. Bizi, birlikte olmaya yazgılı ama kader ve acımasız koşullar tarafından ayrılan modern zaman Romeo ve Juliet'i olarak hayal ederdim. Daha doğrusu, ilk aşkın sarhoşluğuna kapılmış, inatçı, hormonları coşmuş iki gençtik. Nonna Bruna ve komşusu Nicolo'nun büyükannesi Violetta gizli aşkımızı keşfettiklerinde, hemen son verdiler. Elli yıldır kavgalı olan iki inatçı İtalyan kadına karşı hiçbir şey duramaz, genç aşkın gücü bile.

"Ne kadar da yakışıklıydı," diyor Aurora, hüzünlü bir iç çekişle. "Acaba ona ne oldu?" Aurora da benim gibi, en azından üniversiteye başlayana kadar yazlarını İtalya'da geçirirdi. Bu, her yıl yaz geleneklerimizden biriydi. Babam öğretmendi ve okul biter bitmez üçümüz hemen İtalya'ya gider, bütün yaz güneşin tadını çıkarır, Nonna'nın yemeklerini yiyip, yüzüp, gelato yerdi. Cennet gibiydi.

"Nicolo muhtemelen şişman ve kel olmuş, bir düzine çocuğu olan evli bir adamdır şimdi," diyorum acımasızca, çünkü hayatımdan pek memnun değilim ve ilk aşkımın, yanında zeytin tenli muhteşem bir İtalyan tanrıçasıyla kırmızı bir Ferrari'yle İtalya'da dolaştığını düşünmek istemiyorum. Sunshine Salatası'ndan büyük bir lokma alıyorum.

Aurora başını sallar ve Sadie'nin yanına okşayarak, "Hayır, İtalyan erkekler yaşlandıkça daha yakışıklı oluyorlar," der. "Nicolo her zaman yakışıklıydı, zayıf bir gençken bile. Ayrıca Fiore ailesi zengindir. Eminim ki gayet iyidir."

Nicolo'yu ilk gördüğümüz anı düşünüyorum. Ben on iki, o on üç yaşındaydı. Her yıl yaptığımız ziyaretin ilk sabahında birdenbire karşımıza çıktı. İki mülkü ayıran duvarda oturuyordu, sanki hayatı boyunca bizi beklemiş gibi görünüyordu. Pantolonu çok kısaydı, saçları biraz uzundu, uçları kıvrılmıştı ve gözleri melankolik ve güzeldi. Bizim için portakal toplamıştı ve bana bir tane uzattı

benimkine uzattı. Elini okşayarak aldım ve gözlerimiz buluştu. İçimi bir titreme kapladı. Kader gibi geldi.

Bir hafta içinde sanki onu hep tanıyormuşuz gibi olmuştu. Nicolo, işlerini bitirir bitirmez her fırsatta kaçıp bizimle vakit geçirmeye gelirdi. Nonna onu biscotti ve tatlılarla doyururdu. Biz de masa oyunları oynar, saklambaç oynardık. Babam bizi göle yüzmeye götürürdü. Basit şeylerdi, ama o aile hayatının mutluluğunu kuru bir sünger gibi emiyor gibiydi.

O benden bir yaş büyüktü, ama okulda aynı sınıftaydık. Yıllarca, dengesiz annesi ve onun bir dizi erkek arkadaşıyla birlikte Avrupa'nın çeşitli yerlerinde dolaşmıştı. Beş dil biliyordu, ancak okulu çok fazla kaçırdığı için matematikte zorlanıyordu. Annesi, Akdeniz'de lüks bir yatta bir yıl çalışmak üzere Hollandalı bir tekne kaptanıyla birlikte ayrıldığında, Nicolo'yu bizimkinin yanındaki villa ve zeytin çiftliğinin sahibi olan anneannesine ve dedesine bıraktı. Sadece bir yıl olması gerekiyordu, ama annesi bir daha geri dönmedi.

On üç yaşındaki bir çocuk için bu kolay bir geçiş değildi; Nicolo, dengesiz bir vagabond yaşam tarzını, dedesi Violetta ve Alberto'nun katı kuralları, görevleri ve sıkı çalışmasıyla dolu bir yaşamla değiştirmişti. Dedesi ve ninesinden hangisinin daha az gülümsediğini söylemek zordu. Ben Violetta'ya bahis yapardım, ancak Alberto'nun sert bakışları beni her zaman korkuturdu.

Nicolo hiç şikayet etmezdi ve annesi veya önceki hayatı hakkında nadiren konuşurdu. Sadece çok çalışır ve büyükbabasını ve büyükannesini memnun etmek için elinden geleni yapardı, ki bu imkansız bir görev gibi görünüyordu. Hızlı gülümser ve gülerdi, ama içten içe melankolik bir havası vardı. Kendini yeterince değerli ve iyi olduğuna inanmakta zorlanıyordu. Bizimle birlikteyken her şeyi doğru yapmak için çok çaba sarf ederdi ve en ufak bir hata yaptığında bile, bir bardak suyu döktüğünde ya da oyunda bir hamle kaçırdığında, bol bol özür dilerdi. Bu benim kalbimi kırıyordu. Onun ne kadar özel, ne kadar iyi, nazik ve zeki olduğunu bilmesini istiyordum.

Onu hala çok net hatırlıyorum — erimiş çikolata gibi koyu renkli gözleri, arı sokmuş gibi dudakları, çarpık, neredeyse utangaç gülümsemesi, samimi, iyi huylu cazibesi. Tutkulu yoğunluğu. O benim ilk öpücüğüm, her şeyimde ilkimdi. Violetta'dan *nefret eden* Nonna Bruna bile ona hayrandı. Ben

Ben de ona hayrandım. On beş yaşında kalbimi ona vermiştim ve bunca yıl sonra bile, kalbimin küçük bir parçasının hâlâ onda olup olmadığını merak ediyorum.

Yeterince anımsadım, diye kendimi azarlıyorum, anıları silkeliyor ve önümdeki işe odaklanıyorum.

"Sadece tarifleri almaya gidiyorum," diyorum Aurora'ya. "Bu yüzden evet dedim. Romantizm için vaktim yok. Bitirmem gereken bir yemek kitabı var!"

Aurora kaşlarını kaldırarak bana bakar. "Asla asla deme!" der neşeyle. "Her ihtimale karşı güzel dantel sütyenini de yanına al."

Cevap vermek için ağzımı açtığımda, kum rengi tulum giymiş yeğenim Dante ahıra koşarak girer ve "Anne, anne, Doris bahçe eldivenlerini yiyor!" diye bağırır. Arkasında, uzun kulaklı kahverengi-beyaz Nubian keçisi Doris, parmak uçlarında ahıra girer. Bahçe eldiveninin kalanını küstahça çiğniyor. Aurora'yı görünce durup geri çekildi ve kaçma manevrası yaptı. Doris kurnaz bir keçiydi.

"Çabuk, Twinkies'leri getir," diye Aurora Dante'ye seslenir ve Dante koşarak gider. "Twinkies ne için?" Sunshine Salad'ın son lokmasını

'ın son lokmasını kaseden sıyırırım. Twinkies Aurora'ya hiç uymuyor. O evde rafine şeker bulundurmaz.

"Doris'in yemeye çalıştığı tüm yenilmez şeylerden daha çok sevdiği tek şey bu," diyor Aurora, gözlerini devirerek. "Geçen hafta bir sepet begonvili yedi. Çiçekleri değil... tüm hasır sepeti! Onu bir şey yapması için Twinkies ile rüşvet vermek zorundayız. Yemin ederim, bu kadar lezzetli keçi sütü üretmeseydi..." Bir an sessiz kalır, keçiye öfkeyle bakar. Doris eldivenin manşetini zevkle çiğner.

"Sence İtalya'ya gitmem iyi bir fikir mi?" diye soruyorum Aurora'ya gergin bir şekilde. Gözlerini kısarak telefon ekranından bana bakıyor. "Bence artık güvenli oynamayı bırakıp hayatının dağınık olmasına izin vermenin zamanı geldi," diye açıkça cevaplar. "Bence bu yaz çılgın bir macera ya da bir serüvene ihtiyacın var, ya da... bilmiyorum... ama kendini canlı hissetmek için riskli bir şey yapman lazım. Bence seni korkutan şeyi yapmalısın. Kim bilir ne olacak? İtalya'da aradığından çok daha fazlasını bulabilirsin.

gittiğine sevindim. Bunun başına gelen en iyi şey olabileceğini hissediyorum." Bana gülümser.

Bir an bunu düşünürüm. Katılmıyorum. Çılgın bir macera ya da büyük bir maceraya ihtiyacım yok. Sadece elli iyi tarif ve hayalimi kurtarmak için bir şansa ihtiyacım var.

Kaşığı boş kaseye bırakıyorum ve bu yaz hiçbir şeyin dikkatimi dağıtmasına izin vermemeye karar veriyorum. Hedeflerim net. Nonna'yı, kişisel bağlarım olan elli iyi tarif bulmak için tarif kitabını kullanmama izin vermesi için ikna etmek, çiftlikte her şeyin yolunda olduğundan emin olmak ve sonra Seattle'a dönüp bu yemek kitabını başarılı kılmak ve umarım Keith'i programımızın buna değer olduğuna ikna etmek. Başka hiçbir şeyin önemi yok. Yoluma çıkan her şeyden uzak duracağım, yakışıklı, koyu gözlü İtalyan erkeklerden bile. Özellikle onlardan. Hedefe odaklanmalıyım.

Dante Twinkies'lerle geri döndüğünde, Aurora'ya veda edip telefonu kapatıyorum, ama birkaç dakika daha çatı terasında kalıp, İtalya'nın en büyük gölü olan Garda Gölü kıyısındaki ailemizin sakin zeytinliklerini hayal ediyorum. Zeytin ağaçlarının uzun, gümüş rengi yapraklarının su kenarındaki esintiyle hışırdadığını neredeyse duyabiliyorum. Bu ses bana tam bir huzur veriyor, kalbimin her zaman en çok ait hissettiği yer. Hiçbir yeri bu kadar sevmedim. Hiçbir yere dönmekten bu kadar korkmadım. Lisa'nın asistanı bana bir hafta sonra New York'a giden bir bilet ve ertesi gün JFK'den İtalya'ya iki gidiş-dönüş bilet rezervasyonu yaptı. Ağustos sonunda, Alex'in okulu başlamadan hemen önce New York'a döneceğiz. Bu gerçekten oluyor.

Telefonum Drew'dan gelen bir mesajla çaldı. Los Angeles'a vardım. Dairem eski burrito kokuyor. Mesajına üzgün surat emojisi eklemiş.

Muhtemelen hala ciğer ezmesinin kokusundan iyidir, diye kusmuk emojisiyle cevap yazıyorum.

Drew'un Los Angeles'ta valizini boşaltıp yerleşmesini düşünüyorum. Yedi gün sonra o uçağa bineceğimi düşünüyorum ve aniden nefes alamıyorum. Ya büyük bir hata yapıyorsam? Ya tüm bunlar berbat bir fikirse? Aniden güvenceye ihtiyaç duyarak telefonumu arıyorum, İtalya'ya dönmenin iyi bir fikir olduğunu kendi kulaklarımla duymak istiyorum. Uçağa binmeden önce bunu bilmem gerekiyor

. Kalbim çarparken, İtalya'nın ülke kodu olan +39'u ve tanıdık numarayı tuşluyorum.

Bir zil sesi... iki...

"Pronto." Onun sesi, sert, samimi ve biraz sabırsız, sanki arama onu rahatsız ediyormuş gibi.

Derin bir nefes alıyorum. "Nonna?"

"Juliana?" Anında sesi sıcaklık kazanır. "Mia cara, iyi misin? Yemek yiyor musun, uyuyor musun? Sağlığın nasıl?" İngilizce ve İtalyanca karışık bir şekilde konuşarak bana sorular yağdırır. Cevap vermedim, sadece gözlerimi sıkıca kapattım, gözyaşlarımın akmasını hissettim. Çok uzun zaman olmuştu. Şimdi geri dönmeye karar verdiğimde, tüm o yılların ağırlığını, mesafeyi hissettim. Kartlar, mektuplar ve tatillerde ve doğum günlerinde birkaç telefon görüşmesi, okyanusun ve o kadar zamanın mesafesini kapatmaya yetmemişti. Şimdi bu mesafeyi her zamankinden daha keskin hissediyorum, farkına varmadan hızla geçen o kayıp yılları. Birdenbire, onu tekrar kucaklamak, çiftliğin toprağına basmak, bir kez daha orada olmak için sabırsızlanıyorum. Onu ne kadar özlemişim. Onun iyi olduğunu, her şeyin yolunda olduğunu görmem gerekiyor.

"Nonna, ben..." Lisa, Nonna ile konuştuğunu ve bizim gelmemizden memnun olduğunu söylediği halde, yaz için ziyarete gelmemizin gerçekten uygun olup olmadığını ona sormayı planlıyorum. Bunun yerine sadece "Eve geliyorum" diyorum. Sözler ağzımdan dökülüyor, kendimi şaşırtıyorum.

Telefonun diğer ucunda bir sessizlik oluyor, sonra "Meno male" diye mırıldanıyor, bu da kabaca "Tanrıya şükür" anlamına geliyor.

"Biliyorum," diyor. "Annen beni arayıp sen ve Alessandra'nın yaz için gelip gelemeyeceğini sorduğunda, elbette evet dedim. Eve gelmek için izin istemene gerek yok, Juliana. Buraya her zaman hoş geldin. Geri dönmen çok güzel olacak," diyor ve sesinde o kadar büyük bir sevinç ve rahatlama var ki, kendimi suçlu hissediyorum ama aynı zamanda büyük bir rahatlama da duyuyorum. Omuzlarımdan bir yük kalkıyor. Sonuçta bu iyi bir fikir.

"Seni özledim," diyorum ona içtenlikle.

"Eve gel, Nipotina," diyor sonunda, İtalyanca'da "torun" anlamına gelen küçültme eki kullanarak. "Kollarımız sana açık. Seni bekliyorduk."

Bölüm 10

Ding!

"Bayanlar ve baylar, kaptan koltuk kemeri işaretini kapattı. Artık kabinde güvenle hareket edebilirsiniz," diyor uçuş görevlisi yumuşak İngiliz aksanıyla.

Atlantik üzerinde, yaklaşık 35.000 fit yükseklikte bulutların üzerinde süzülürken, bunun gerçek olduğunu nihayet anlıyorum. İtalya'ya gidiyorum.

İki aylığına ayrılmaya hazırlanmak için çok yoğun bir hafta geçirdim, ama dürüst olmak gerekirse, sonunda düzenlemem gereken çok fazla şey yoktu, bu da biraz üzücü. Geride pek bir şey bırakmadım. Solomon ve Sandra, ben yokken bitkilerimi suluyor ve postalarımı topluyorlar. Açıkçası, yaz boyunca yok olacağımı söylediğimde kim daha rahatladı, onlar mı ben mi, emin değilim. Karar vermek zor.

İşim bir soru işareti. Trader Joe's'daki müdürümle konuştum ve "ailevi meselelerle ilgilenmek" için yaz boyunca ücretsiz izin almayı kabul etti. Umarım döndüğümde yeterli saatlerde çalışmaya devam edebilirim, ama müdürüm bunun garantisi olmadığını söyledi. İş arkadaşlarım ve meslektaşlarım, dün son vardiyamdan sonra bana küçük bir veda partisi düzenlediler. Şansım varsa, bu kalıcı bir veda olmaz. Ve şimdi buradayım, İtalya'ya gidiyorum. Ve yalnız değilim.

Zencefilli gazozumu yudumlarken, yanımdaki pencere kenarındaki koltukta oturan üvey kız kardeşime gizlice bir bakış atıyorum. Alex, kocaman bir çift Beats kulaklık takmış ve Yüksek Mahkeme Yargıcı Ruth Bader Ginsburg hakkında bir belgeseli izlemeye yoğunlaşmış durumda. Güvenlik kontrolünden geçmek için kulaklıklarını çıkardığı dışında, saatler önce onu havaalanına götürmek için taksiyle aldığımdan beri kulaklıklarını hiç çıkarmadı. Bana toplamda altı kelimeden fazla bir şey söylemedi. Onu yan gözle süzdüm ama farkına varmamış gibi görünüyordu. 1,60 boyumla oldukça minyonum ama Alex benden de daha minyon, bol siyah bir süveter giymiş, süveterin çok pahalı olduğunu ve Goodwill'den alınmış gibi göründüğünü tahmin ediyorum. Bununla birlikte

Kazak, asit yıkamalı kot pantolon ve kalın siyah mokasen giyiyor, New York'un zengin çocuklarının hazırlık okulundaki rahat tarzını yansıtıyor. Bu tarzı iyi bilirim. Tüm çocukların böyle giyindiği okullara uyum sağlayamadığım için, lise son ve son sınıfta çok mutsuz bir dönem geçirdim.

Elimi uzatıp omzuna dokundum. Kulaklığından birini çıkardı ve bana kısa bir bakış attı. "Evet?" Yüzü ifadesizdi, bekliyordu. Ekranda, Notorious R.B.G. siyah Yüksek Mahkeme yargıç cüppesi ve süslü mücevherli boncuklu yakası ile muhalefetini dile getiriyordu.

"Hey, yaz için İtalya'ya gideceğin için heyecanlı mısın?" diye soruyorum, ona dostça, cesaret verici bir gülümsemeyle.

Omuz silkiyor ve belgesele geri dönüyor. "Pek değil."

Onu biraz daha cesurca süzerim. Onu gördüğümden bu yana geçen yıllarda Alex, güzel bir genç kadına dönüşmüştür. Sırt çantasına tıkıştırdığı manga çizgi romanlarındaki karakterlere benziyor, kocaman gri gözleri ve Cupid'in yayı gibi ağzı var. Aynı ağza sahibiz, farkına varınca şaşırırım, ancak ben cesur rujları tercih ederken o makyajsızdır. Omuzlarına kadar uzanan saçları, düzgün bir at kuyruğu şeklinde toplanmış. Benim saçlarım koyu, parlak kahverengi ve belirgin dalgalı, onunki ise daha çok açık kül kahverengi ve düz. O, bizden çok Ted'e benziyor, ama yine de ona baktığımda, bir yabancıda kendi yüzümün bazı kısımlarını görüyorum. Bu biraz rahatsız edici.

"Kampı kaçırdığın için üzgün müsün?" Tekrar deniyorum.

Belgeseli durdurdu, sonra bana dar bir bakış attı ve burnunu çektirdi. "Hayır."

"Evet, ben de. Orayı hiç sevmezdim."

Kısa bir an için yüzünde şaşkınlık ifadesi belirir, ama hemen ardından yerini biraz şüpheci bir ifade alır. "Camp Champlain'e mi gittin?" diye sorar.

"Sizinle şehirde yaşadığım ilk yıl, korkunç bir yaz boyunca. Ama hatırlamazsın herhalde. Sen daha bebektin. Kampı nefret ederdim," diyorum ona. "Hala böcek ısırıkları var sanırım. Ve teniste berbatım. Liseye geçeceğim yıl, ilkokul çocuklarıyla aynı gruba konulmuştum. Üçüncü sınıflar beni yeniyordu."

Alex bana ilgiyle ve belki biraz da eğlenerek bakar, sonra yine omuz silker. "Tenis fena değil. En kötüsü diğer çocuklar."

Kafamı sallıyorum. Onun ne demek istediğini de biliyorum. Oradaki çocukların çoğu, çok parası olan ama onlara ayıracak çok az zamanı olan ailelerden geliyor ve sürekli değişen au pairler tarafından büyütülüyor. Birçoğu hayatlarını hazırlık okullarından zenginleştirme etkinliklerine ve yaz boyunca süren kamplara gidip gelerek geçirmiş. Liseye geldiklerinde, yıllardır sosyal ve duygusal olarak kendilerini savunmak zorunda kalmışlardır. Bu, genellikle acımasız bir hiyerarşiye sahip, zorlu ve ayrıcalıklı bir gruptur. Ben bu gruba hiç giremedim, girmek de istemedim. Yeterince zengin, yeterince bağlantılı ya da yeterince ilgilenmedim. Ayrıca babamı yeni kaybetmiş olmam, hala biraz dağınık olmam ve Seattle'ın sıra dışı stil anlayışına sahip olmam beni umutsuzca havasız yapıyordu.

"Bu yaz harika olacak," diyorum ona. "Nonna Bruna evrendeki en sevdiğim insan ve zeytin çiftliği yedi nesildir ailemize ait. Burası dünyanın en güzel yeri ve Garda Gölü'nün hemen yanında. Çok seveceksin."

Bana bakar ve isteksizce omuz silker. "Tamam."

Belgeseli duraklatmayı kaldırır ve kulaklığını tekrar takar. Biraz şaşırırım. Belli ki burada olmak ve bunu yapmak istemiyor. Nefesimi veririm ve iki ay boyunca bu huysuz genci nasıl idare edeceğimi merak ederim.

Gerçek şu ki, üvey kız kardeşim benim için neredeyse bir yabancı. Onun hakkında çok az şey biliyorum. Belki de o daha küçükken daha fazla çaba göstermeliydim, ama onun varlığı her zaman canımı yakıyordu. Dürüst olmak gerekirse, o her zaman Lisa'nın Ted ve yeni bir hayat ve aile için babamı, Aurora'yı ve beni terk ettiğini hatırlatan bir simge oldu. Annemin seçimlerini anlamaya çalışmaktan vazgeçtim, ama hala bunun sonuçlarıyla uğraşıyorum. Ve şimdi buradayım, yaz boyunca Alex'ten sorumluyum, şimdiye kadar tam olarak kavrayamadığım bir sorumluluk. Bu gezi hakkında ne düşünüyor acaba? Gitmek istedi mi ki? Öyle görünmüyor. Durumu düşünerek kaşlarımı çatıyorum. Hoşuma gitse de gitmese de, yazın geri kalanında İtalya'da benimle birlikte olacak. Birbirimizle nasıl geçineceğiz?

Tüm bunlar nasıl sonuçlanacak? İç çekip zencefilli gazozumdan bir yudum alıp, olayı düşünmeye başlıyorum.

Tam o sırada uçuş görevlisi koltuğuma eğildi. "13C numaralı koltuk için vejetaryen yemeğiniz var mı?" Bir tepsi uzattı.

"Oh, pardon, sanırım bir yanlışlık var. Ben vejeteryan değilim," diyorum ona.

Alex kulaklıklarını tekrar kulağından çıkarır. "O benim."

Şaşkınlıkla ona bakıyorum. "Sen vejeteryan mısın?" diye soruyorum. Bu ne zaman oldu? Ve yazımızı *İtalya'da* geçireceğiz? Oh, tanrım. Yemek pişirerek bağ kurmak zor olacak. Nonna'nın tariflerinin vejeteryanlar için çok uygun olduğunu hatırlamıyorum. Uçuş görevlisi ona yemeği uzatıyor ve bana tavuk veya makarna ikram ediyor. Tavuğu alıyorum, folyoyu açıyorum ve patates püresi yatağının üzerinde duran çıplak, buruşuk beyaz tavuk göğsüne bakıyorum.

"Ne zamandır vejeteryanın?" diye soruyorum Alex'e, hala onunla bağ kurmaya çalışarak.

Alex gözlerini devirir ve pirinci ve ızgara sebzeleri karıştırır. "Yedinci sınıftan beri. Et yemek acımasız, etik olmayan ve çevreye karşı sorumsuzca bir davranış bence," der soğukkanlılıkla. Tepsime keskin bir bakış atar, sonra patlıcan dilimini çatalla dürter ve belgesele geri döner.

Küçük, kuru tavuk parçasına bakıyorum, ne diyeceğimi bilemiyorum. Bu çok uzun bir yaz olabilir.

Bölüm 11

"Ciao, ragazze!" Büyük amcam Lorenzo, paslı eski kırmızı Fiat Panda'sıyla Verona havaalanının geliş terminaline girerken bağırır. Kaldırıma sertçe fren yapar ve açık yolcu penceresinden Alex'e ve bana bakar, ardından kocaman bir gülümsemeyle karşılık verir. Ben de gülümserim. Uçağımız indiği için hem gergin, hem endişeli, hem de heyecanlı hissediyorum. Sonunda İtalya'ya geri döndüm. Lorenzo neşeli karşılama ile endişemi biraz hafifletiyor.

"Ciao, Zio Lorenzo. Bizi getirdiğin için teşekkürler," diye açık pencereden sesleniyorum.

Hiç yaşlanmamış gibi görünüyor, saçları her zamanki gibi kalın ve beyaz, yıpranmış, bronzlaşmış yüzü ve keskin mavi gözleri Alex'ten bana doğru hareket ediyor. Teknik olarak Lorenzo büyük amcamız sayılmaz, ancak biz ona hep öyle hitap ettik. O, dedem Carlo'nun kuzenidir ve Carlo kalp krizi geçirip ben küçükken vefat ettikten sonra, Nonna Bruna'ya çiftlikte yardım etmeye başladı. Eski taş ahırların üst katında kendine ait küçük ve rahat bir dairesi var ve hatırlayabildiğim kadarıyla çiftliğin vazgeçilmez bir parçası olmuştur. Arabadan zinde bir şekilde atlar.

"Hoş geldin, mia bella Juliana." Beni kucaklayarak her iki yanağımı da öper. Güneş ve ter, sarımsak ve kaliteli zeytinyağı, belki de biraz kırmızı şarap kokuyor. Bu kucaklaşma beni bir anda hem aç hem de evimi özletir. Geri çekilir ve onu Alex'le tanıştırırım. Hafifçe eğilir ve onun küçük elini büyük, işten sertleşmiş avucunda sıkıca tutarak ciddiyetle elini sıkar.

"Kız kardeş gibi görünüyorsunuz," diyor bize, ikimize de bakarak, parıldayan gözlerini kurnazca kısarak. İkimiz de hiçbir şey söylemiyoruz. Kız kardeş gibi görünebiliriz, ama bana göre daha çok yabancılar gibiyiz. Kafamı kaldırdığımda, Alex hantal loaferlarına bakıyor. Rahatsız görünüyor. Belki o da aynı şeyi hissediyordur.

Lorenzo bize arabaya binmemizi işaret eder, çantalarımızı alır ve bir valizi minik bagaja, diğerini arka koltuğa koyar. Alex sessizce valizinin yanındaki arka koltuğa tırmanıyor ve ben de yolcu koltuğuna oturuyorum, Garda Gölü boyunca kuzeye, çiftliğe doğru hızla ilerlerken hayatım pahasına tutunuyorum. Sadece otuz dakika uzaklıkta, ama Lorenzo yirmi dakikada gidiyor, eski Fiat her virajda endişe verici bir şekilde sarsılırken ayağını gaz pedalından çekmiyor.

Fazla konuşmuyoruz. Onun İngilizcesi sınırlı ve benim İtalyancam biraz paslanmış. Çok iyi bildiğim yerlerden geçerken manzarayı içime çekiyorum, ancak her kilometre bizi çiftliğe ve Nonna'ya yaklaştırdıkça midem gerginlik ve heyecandan kıvrılıyor. Lorenzo bizi göl boyunca sürüyor, sürücü tarafında parıldayan derin mavi su baştan çıkarıcı bir şekilde göz kırpıyor ve ben aceleyle gözlerimi başka yöne çeviriyorum. Göl, benim için çelişkili anılar barındırıyor. Güneşte sakin bir şekilde parıldayan gölü görmek acı verici. Onu orada kaybetmenin korkunç şokunu hatırlamadan gölü göremem.

Bu anı ile içim burkuluyor. Lorenzo, Nonna'yı çağırarak çiftlik evinin yolunda koşuyor. Babamın gölde yüzerken bulunduğunu söylediğinde, yıpranmış yüzündeki üzüntülü ifadeyi asla unutmayacağım. Lorenzo, kurtarma ekibinin babamın cesedini sudan çıkardığını görmüştü. Nonna haberi duyduğunda boğuk bir çığlık attı ve baygınlık geçirerek yere yığıldı, başını o kadar sert vurdu ki alnında bıldırcın yumurtası büyüklüğünde bir şişlik oluştu. O anda, güvenli ve mutlu dünyam paramparça oldu. Ve o günden beri, tüm bunlar - ailenin zeytinlikleri, Garda Gölü ve Nonna Bruna - trajik kayıpla lekelenmiş, acı bir hale geldi. Yine de ben buradayım.

Penceremden dışarıdaki manzaraya odaklanıyorum, gözlerimi gölden uzak tutuyorum. Yolun benim tarafında, inişli çıkışlı tepeler üzüm bağları ve dağınık zeytinliklerle kaplı, ayrıca düzinelerce küçük otel ve pansiyon var. Öğleden sonra güneşinde her şey huzurlu ve uykulu. Panda'nın kliması hayatım boyunca hiç çalışmadı, bu yüzden camımı açık tutuyor ve sıcak havayı ciğerlerime çekiyorum. Buradaki göl ve tepeler, İtalya'nın güneyindeki Akdeniz bölgelerini andıran eşsiz, güneşli bir mikro iklim yaratıyor. Çok kuzeyde olmasına rağmen, gölün özel topografyası çiftçilerin

yüzyıllardır burada zeytin ve narenciye yetiştirmelerine olanak sağlamıştır. Burası İtalya'nın başka hiçbir yerine benzemez. Arkama bakıyorum ve Alex'i kulaklıklarıyla, dalgın dalgın pencereden göle bakarken görüyorum. Ne düşündüğünü, İtalya'nın bu özel bölgesini ilk kez gördüğünde ne hissettiğini merak ediyorum.

Küçük, şirin, surlarla çevrili Lazise kasabasını geçiyoruz ve kalbim biraz daha hızlı atmaya başlıyor. Artık yaklaşıyoruz. Yol boyunca her yerde turistik yerlerin reklamları var: şarap tadımı, zeytinyağı tadımı, Garda Gölü'nün panoramik manzarasını sunan seyir noktaları. Yakındaki Como Gölü daha ünlü ve daha fazla Amerikalı turist ve ünlüleri çekiyor (teşekkürler George Clooney), ama Garda Gölü İtalya'nın en büyük gölü ve İtalyan, Alman ve İsviçreli turistler arasında çok popüler. Gelato tabelaları midemi guruldattırıyor. O küçük kurutulmuş tavuk parçası, uzun zaman önce Londra'da yaptığımız mola sırasında yediğim bir şeydi.

Lorenzo bana dönüp gülümsüyor. "Hai fame?" diye soruyor. Aç mısın?

Üzülerek başımı sallıyorum. "Her zaman," diyorum.

O memnuniyetle gülümser. "Yakında," der İngilizce. Ne demek istediğini anlıyorum. Yakında çiftliğe varacağız ve Nonna hayatında hiç kimseyi aç bırakmamıştır. Bence her İtalyan nonna'nın mutfağının kapısından giren herkesi doyurmak, onları o kadar çok beslemek ki geldikleri yoldan çıkmak zorunda kalacakları kadar, kutsal bir görevidir. Uzun süre aç kalmayacağım.

Birkaç dakika sonra, yoldan sapıp tanıdık bir çakıl yoldan tepeye doğru ilerliyoruz. Kalbim hızla atmaya başlıyor. Yumuşak eğimi kaplayan zeytin ağaçlarının gümüş rengi perdesinden, çiftlik evinin kırmızı kiremitli çatısını ve beyaz sıvalı duvarlarını görüyorum. Geldik.

"Hoş geldin," diyor Lorenzo İngilizce olarak, çiftlik evi ile Lorenzo'nun dairesi ve çiftlik için gerekli tüm ekipman ve malzemelerin bulunduğu alçak taş duvarlı ahır arasında bulunan düz çakıllı park alanına girerken. Her şeyi içime çekiyorum. On beş yıldır uzaktaydım, ama bu süre içinde pek bir şey değişmemiş gibi görünüyor. Burası, zeytinliklerle kaplı yamaçta, aşağıda uzanan gölün panoramik manzarasına sahip, zamansız bir yer. Taş çiftlik evi iki katlı. Duvarlar, sıva ile kaplı kalın taştan yapılmış, bazı yerlerde sıva dökülmüş ve altındaki gri taşlar görünür hale gelmiş. Pencerelerin ahşap panjurları

koyu yeşil boyanmış. Her şey hafızamdakinden biraz daha küçük ve eski görünüyor, ama yine de bu tanıdık manzara göğsümü sıkıştırıyor. Lorenzo durur durmaz arabadan atlıyorum ve etrafa bakarken derin bir nefes alıyorum. Sıcak hava, güneşte kurumuş toprağın kokusunu, göl suyunun hafif kokusunu ve evin bir tarafında uzanan düzenli bitki yatağından gelen lavanta ve otların kokusunu taşıyor. Burayı çok özlemişim. Bu ana kadar ne kadar özlediğimi fark etmemiştim. Karışık bir eve dönüş duygusu ve kederle boğulmuş olarak gözyaşlarımı geri çekiyorum.

"Burası mı?"

Alex'i neredeyse unutuyordum. Arkamda durmuş, etrafına bakınıyor, açıkça etkilenmemiş görünüyor.

Boğazımı temizleyerek, orada biriken duygusal yumruyu gidermeye çalışıyorum. "Harika bir yer, göreceksin," diye onu temin ediyorum.

O iç geçirip koltuğun üzerindeki sırt çantasını aldı. "Her neyse. Sanırım her şey Camp Complain'den iyidir," diye mırıldandı.

Lorenzo ve ben birbirimize bakıyoruz. O kalın beyaz kaşlarını kaldırıyor, ben omuz silkiyorum, sonra el çantamı alıp onu avludan geçerek takip ediyorum. Çiftlik evine yaklaşırken biraz geride kalıyorum, aniden biraz utangaç ve emin olamayan hissediyorum.

"Mia bella nipotina!" Nonna Bruna, biz kapıyı çalana kadar ağır ahşap mutfak kapısını açar ve dışarı koşar. Kollarını bana dolayarak beni geniş göğsüne sıkıca sarar, yanaklarımdan öper, sonra beni kol mesafesinde tutar ve baştan aşağı süzer. Nonna'nın her zamanki gibi minyon, tıknaz ve dinamik olduğunu görünce rahatlarım. Boyalı koyu kahverengi saçları her zamanki gibi sıkı bir topuzda toplanmış, hızlı siyah gözleri sevinçle parıldıyor.

"Santo cielo!" diye hayretle bağırır, sonra İngilizceye geçer. "Şu haline bak, ne kadar güzelsin ve ne kadar büyümüşsün." Elini uzatıp beni bir çocukmuşum gibi yanağımı çimdikler. "Babanın gözlerini almışsın." Bir elini göğsüne koyar ve bakışları hüzünlenir. "Huzur içinde yatsın." Kendini haç işareti yapar ve ben de içgüdüsel olarak onu taklit ederim, içten karşılama ve her şeyin ne kadar normal hissettirdiği karşısında göğsümde yayılan sıcak mutluluğu hissederim. Beni burada istiyor. Buraya gelmek iyi bir fikirdi. Sonra Nonna Alex'e döner.

"Alessandra." Bir an durup Alex'i süzer. Bunun nasıl sonuçlanacağını merak ederim. Sonuçta Alex onun kan bağı olan bir akrabası değildir. Aksine Alex, Nonna'nın eski gelininin, Nonna'nın sevgili tek oğlunu iki kızını tek başına büyütmek zorunda bırakıp, kendisi yeni bir hayat ve yeni bir aile kurmak için uzaklara gittiğini acı bir şekilde hatırlatır. Nonna'nın Alex'e sevgi duymaması için her türlü hakkı vardı. Ama bir saniye sonra yüzü gevşer ve gülümser. "Hoş geldin," der sıcak bir şekilde. "Evime hoş geldin." Sonra Alex'i kucaklar ve yanağından öper. Alex biraz şok olmuş gibi sert bir şekilde durur. Nonna bunu fark etmemiş gibidir. İkimize de eliyle işaret eder. "İçeri gelin," der. "Acıkmış olmalısınız." Lorenzo'ya hızlıca bir dizi talimat verir ve onu arabaya doğru kovalar.

"Lorenzo bavullarınızı alacak." Bizi mutfağa doğru çağırır. "Şimdi yemek yiyeceğiz. İkiniz de çok zayıf ve solgun görünüyorsunuz. Ama merak etmeyin, sizi kısa sürede şişmanlatacağız."

Bölüm 12

"Gelin, merenda zamanı," diyor Nonna, biz onu takip ederek avludan kapıdan geçip mutfağa girerken.

Alex bana hızlı ve belirsiz bir bakış attı. "O ne?"

"Bize atıştırmalık ikram edecek," diye fısıldayarak açıklıyorum. Evdeki en sevdiğim oda olan mutfak, alçak tavanlı, beyaz sıvalı duvarları, ağır ahşap kirişleri ve çentikli karo zeminiyle geniş ve ferah. Her şey, hatırlayabildiğim kadarıyla eskisiyle tamamen aynı görünüyor.

Bir ucunda, onlarca yıllık ateşten kararmış devasa bir açık ocak var. Odanın ortasında, zeytin ağacından yapılmış, ağır ve çiziklerle dolu bir masa duruyor. Büyükbabam Carlo, Nonna'ya nişan hediyesi olarak bu masayı yapmıştı ve Nonna onu yemek hazırlamak için kullanıyor. Mutfağın arkasında, ailenin yemek için toplandığı daha küçük, yuvarlak bir masa var. Kimse, evin ön tarafına doğru uzanan koridorda bulunan resmi yemek odasını veya salonu kullanmıyor. Hayatın her anı bu mutfakta geçiyor.

Nonna bizi yuvarlak masaya oturmamızı söyler ve önümüze uzun, terleyen bardaklar koyar. Bir yudum alıyorum ve anında çocukluğuma geri dönüyorum. Bu Nonna'nın limonatası, soda, taze sıkılmış limon ve balın lezzetli bir karışımı. Nonna'nın mutfakta koşturmasını izleyerek, o anın huzurlu normalini içime çekerek, ferahlatıcı soğuk içeceği mutlu bir şekilde içiyorum. Tekrar burada olduğuma inanamıyorum.

Nonna'ya odaklanıyorum, onu yakından izliyorum. Onu en son gördüğümden bu yana nasıl değişti? Nonna boyunun 1,5 metre olduğunu iddia ediyor, ama bence aslında hiç 1,5 metreye ulaşmadı. Şubat ayında 82 yaşına girdi ve yaşını hiç göstermiyor. Küçük ve tıknaz, iki haftada bir düzenli olarak boyadığı kalın siyah saçları ve hiçbir şeyi kaçırmayan keskin siyah gözleriyle hala dinç. Mutfakta hareketli, güçlü

ellerini kullanarak doğrama ve düzenleme işlerini yaparken, pratik siyah topuklu ayakkabılarıyla mutfakta dolaşıyor.

Ancak, onu son gördüğümden bu yana geçen on beş yılda yaşlanmış. Şimdi bunu görebiliyorum. Omuzları biraz daha kamburlaşmış ve daha yavaş hareket ediyor. Ama hala canlı ve gururlu, güçlü Roma burnu ve ince ağzı, kalbinin yumuşak genişliğini gizliyor. Aynı anda hem kararlı ve tavizsiz, hem sıcak ve şefkatli. Sizi sevgiyle sıkıştırır ve iyi şeyler yedirir. Her İtalyan nonna gibi, yemek onun için sevgidir.

"Mangiate, mangiate." Önümüze iki küçük tabak koyar ve bize yememizi, yememizi söyler. Her tabakta, zeytinyağı gezdirilmiş kalın bir dilim çıtır ekmek, bolca kremalı keçi peyniri ve iki dörde bölünmüş incir vardır. Önce ekmeği yiyorum, yağlı zeytinyağı dilimi kaplıyor, keskin bir deniz tuzu serpiştirilmiş. İstemsizce takdir dolu bir inilti çıkarırım ve Nonna'nın ağzı memnuniyetle gülümser. Alex ekmeğini kaldırır ve şüpheyle koklar.

"Dene," diye ısrar ediyorum. "Zeytinyağı bizim çiftliğimizden." Nonna yemeklerinde başka hiçbir şey kullanmaz.

Alex çekinerek bir ısırık alır ve hemen geri bırakır, yüzünü buruşturur. Limonatasını yudumlar ve kaşlarını çatarak tabağına bakar. Nonna Bruna, hazırlık masasında Lorenzo'nun tabağını hazırlarken, göz ucuyla ikimizi izlediğini görebiliyorum. Alex tereddütle tuvaleti kullanmak istediğini söyleyip evin tek tuvaletine giden merdivenlerden yukarı çıkınca, Nonna masaya doğru yürür ve ellerini beline koyarak beni sorguya çeker. "Ne? Yemeği beğenmedi mi?" Dudakları hayal kırıklığıyla büzülür.

"Ne sevdiğini bilmiyorum," diye dürüstçe itiraf ettim. "O neredeyse bir yabancı."

"Ama o senin kız kardeşin." Nonna şok olmuş gibi görünüyor. "Üvey kız kardeşim," diye düzeltiyorum. "Ve onu neredeyse hiç tanımıyorum."

Nonna kaşlarını çatar. "Üvey aile diye bir şey yoktur," der bana kararlı bir şekilde.

Lorenzo dışarıdan gelip valizlerimizi taşıyor ve onları merdivenlerden yukarı, odalarımıza çıkarıyor. Üst katta toplam beş yatak odası ve tek bir banyo var. Nonna'nın odası evin en ucunda.

Her iki yanında, sadece depo olarak kullanılmış, eski mobilyalar, sararmış kitaplar ve ıvır zıvırlarla dolu iki geniş yatak odası var. Çocukken bu odalar bizim için keşfedilmeyi bekleyen bir hazine gibiydi. Aurora ve ben her zaman merdivenlerin en üstündeki en büyük ve en aydınlık odayı paylaşırdık. Oda avluya bakıyor ve güzel bir göl manzarası var. Babamın odası bizim odamızın tam karşısında, tepeye ve evin arkasındaki zeytinliklere bakıyordu.

Alex henüz ortaya çıkmadı. Nonna telaşla dolaşıyor ve ben de bu fırsatı değerlendirip mutfağa göz gezdirerek yemek kitabını arıyorum. Hatırladığım kadarıyla Nonna onu her zaman duvara gömülü bir köşede, Kutsal Meryem Ana heykeli ve sürekli kaybettiği için yedek bir okuma gözlüğüyle birlikte saklardı. Köşede hala Kutsal Meryem Ana ve bir değil iki okuma gözlüğü var, ama yemek kitabı görünmüyor.

"Nonna, senin yemek kitabın nerede, ben küçükken hep ondan yemek yapardık?" Boynumu uzatıp onu arıyorum. "Onu tekrar görmek isterim."

Nonna duraksıyor ve yüzünde bir anlığına garip bir ifade beliriyor. Neredeyse... gizemli görünüyor. İncirleri sertçe kesiyor. "O eski şey mi? Bilmiyorum. Muhtemelen buralarda bir yerdedir." Soruyu geçiştiriyor. "İyi tarifler istiyorsan, Garda'dan Maria Azzano geçen yıl bir tarif kitabı yayınladı, aile restoranlarında kullandıkları tüm yerel tarifler var içinde. Yemekler lezzetli ve yapımı zor değil."

"Oh." Hayal kırıklığına uğramış ve biraz endişeli bir şekilde sandalyeye geri oturuyorum. O yemek kitabına ihtiyacım var. O kitap yoksa ihtiyacım olan tüm tarifleri nasıl toplayacağım? Elli tarifin tek bir yerde, kolay erişilebilir bir şekilde bulunacağına güveniyordum. "Sadece o özel yemek kitabını tekrar incelemek istiyordum. O kitapla ilgili çok güzel anılarım var."

Nonna, Lorenzo merdivenlerden aşağı inerken ona bir tabakla aceleyle yaklaşır ve Lorenzo, karşımdaki sandalyeye derin bir nefes alarak oturur. “Nerede olduğunu bilmiyorum,” der Nonna ilgisiz bir şekilde, “ama sen buradayken birlikte yemek yapabiliriz. Her zaman sevdiğin bademli biscotti yaparız. Çocukken en sevdiğin şeydi.”

"Tabii, harika olur." Endişeyle kafam karışık bir şekilde incirin dörtte birini ısırıyorum. Bu beklenmedik bir sorun. Yemek kitabını bir an önce bulmam lazım. Etrafı karıştırıp bulmaya çalışacağım. Tüm planım buna bağlı.

Alex hâlâ ortalarda yok.

"Kız kardeşinin iyi olduğunu düşünüyor musun?" diye soruyor Nonna, endişeyle kaşlarını çatarak.

"Odasının nerede olduğunu bilmek istedi," diyor Lorenzo. "Ben de ona gösterdim ve valizini oraya koydum. Seninkini de." Bana başını sallıyor. "Senin valizini odana koydum."

Ona teşekkür ederim. Benim odam. Bunca yıl sonra, hala benim odam.

"Sence daha fazla yemek ister mi?" Nonna endişeyle kaşlarını çatarak sorar. "Tavuk kemiği kadar zayıf görünüyor." Parmaklarını şıklatır. "Belki biraz domuz sosisi?"

"Hmm." Nazikçe Alex'in vejeteryan olduğunu söylerim.

Nonna şok olmuş görünüyor. "Ama etlerin, keçi peynirinin nesi var?" diye dehşetle soruyor. "Peki ya makarna? Makarna yumurtayla yapılır!"

Omuz silkiyorum. "Sanırım bu kişisel bir inanç. Yumurta sorun olmaz. Çoğu vejeteryan yumurta yer. Keçi peyniri de sorun olmaz. Ona sormalısın."

Nonna kaşlarını çatar ve kafasında kelimeleri çevirmeye ve vejeteryanlık kavramını anlamaya çalıştığını görebiliyorum. Sonra yüzü açılır ve küçümseyen bir hareket yapar. "Sorun değil," der. "Bu akşam balık yapacağım. Ve makarna."

Lorenzo'ya bakıyorum, o omuz silkiyor ve ağzına bütün bir incir atıyor. "Artık tartışmıyorum," diyor bana İtalyanca, büyükannemin küçük ama güçlü figürüne anlamlı bir gülümseme atarak. "Yıllar önce öğrendim. Bruna ile tartışmanın bir anlamı yok."

"Doğru," diyor Nonna İngilizce olarak kararlı bir sesle, kendine bir bardak limonata doldurup karşımda ağır ağır oturuyor. "Kafan çok kalın olmasına rağmen akıllı bir adamsın Lorenzo."

Hatırlayabildiğim kadarıyla, bu iyi niyetli atışmalar ve alaylar her zaman böyleydi. Sanırım bunu eğlence için yapıyorlar. Lorenzo hiç evlenmedi ve Nonna, dedem Carlo öldükten sonra hiç yeniden evlenmedi. Çiftliği birlikte işletiyorlar, sadece ikisi, her şeyi kendileri yönetip tartışıyorlar, her yıl biraz daha yaşlanıp saçları biraz daha grileşiyor.

"Pasta Grannies'e katılmalısın," diyorum Nonna'ya spontane bir şekilde. "Seni çok sevecekler. Dünyaya özel makarna tariflerini gösterebilirsin."

"Pasta Grannies nedir?" Şaşkın ve biraz şüpheli görünüyor.

Gülümsüyorum. "İtalya'nın her yerinden senin gibi nonnalar, internetteki videolarla insanlara makarna yapmayı gösteriyorlar." Telefonumu çıkarıp ona gösteriyorum. Bir an izliyor, sonra bana şaşkın bir şekilde kaşlarını kaldırıyor.

"Ve bu kadınlar bu videoları internete koyarak para mı kazanıyorlar?"

"Evet. İnsanlar onları çok seviyor."

Elini küçümseyerek sallıyor. "Tagliatelle'yi yanlış yapıyor. Ben daha iyi bir yol biliyorum."

"Tabii ki öyle." Lorenzo ile eğlenceli bir bakış alışverişinde bulunuyorum, o ise omuz silkerek reddediyor.

"Gördün mü, tartışmıyorum," diye mırıldanır.

Telefonumu cebime geri koyup atıştırmalığıma odaklanıyorum. Nonna limonatadan bir yudum alır, sonra iç geçirir ve beni sorgulayan bir bakışla süzer.

"Seni özledik, bambina mia," der yumuşak bir sesle. Elini uzatır ve benim elimi tutar — parmak eklemleri büyük ve biraz soğuktur. Parmakları artrit nedeniyle bükülmüştür ama tutuşu hala şaşırtıcı derecede güçlüdür. "Eve dönmen çok güzel."

Boğazımda bir yumru hissediyorum ve tabağıma bakıyorum. "Ben de seni çok özledim," diye fısıldıyorum, bunca yıl geçtiği için utanarak. Aurora haklı: Korkunun beni iyi bir şeyden alıkoymasına izin verdim. Şimdi anlıyorum. Geri dönebilirdim, dönmeliydim. Çelişkili duygularımın beni bu kadar uzun süre uzak tutmasına izin verdim.

"Juliana, bana bak." Nonna düşüncelerimi keser.

Bakıyorum. Sanki kafamdan geçen tüm düşünceleri görebiliyormuş gibi beni dikkatle inceliyor, sonra bir kez, kararlı bir şekilde başını sallıyor. "Artık buradasın," diyor, parmaklarımı kendi parmaklarıyla sıkıca tutarak. "Evindesin. Ve önemli olan tek şey bu."

Onun sözleri üzerine Lorenzo boğazını temizler ve Nonna ona bakar, gözlerinde kısa bir uyarı ışığı parlar.

"Şimdi değil, Lorenzo," diye İtalyanca mırıldanır, o kadar alçak sesle ki neredeyse duyamıyorum. Lorenzo ellerini kaldırır, teslim olduğunu gösteren bir hareketle. Aurora'nın söylediklerini düşünerek bunu not alırım. Bir şeyi kaçırdığımı, onların söylemedikleri bir şey olduğunu hissediyorum. Ne olduğunu merak ediyorum. Bilememek beni tedirgin ediyor. Umarım kötü bir haber değildir. Nonna'nın elini sıkarak, kaybettiğim zamanı bir şekilde telafi edeceğime yemin ederim. Artık buradayım ve uzak kaldığım onca yılı telafi etmek için elimden geleni yapacağım. Aynı zamanda, o yemek kitabını bir an önce bulmam gerekiyor. Tüm umutlarım ona bağlı. Yapacak çok işim var.

Bölüm 13

"Buongiorno, uyuyan kafa." Ertesi sabah geç saatlerde, hala pijamalarımla merdivenlerden aşağı inerken Nonna neşeyle beni selamlar. Nonna mutfakta telaşla dolaşırken, ben uykulu ve jet lag'ın etkisindeyken gözlerimi kırpıştırıyorum. Alex çoktan masaya oturmuş, önünde bir fincan sütlü kahve ve yarısı yenmiş bir brioche var. Ben odaya girdiğimde bana bakıyor ama hiçbir şey söylemiyor. Yorgun ve solgun görünüyor. Jet lag onu oldukça zorluyor olmalı.

Oda, güçlü, koyu kahve ve sıcak, tatlı ekmek gibi harika kokuyor. Gerçek bir İtalyan kahvaltısının cezbedici aroması beni anında canlandırıyor. Nonna'nın yanağına bir öpücük kondurup Alex'e selam veriyorum, o da bana sessizce "Selam" diyor. Onun karşısındaki sandalyeye oturuyorum, güne tipik İtalyan tarzında, kafein ve biraz tatlıyla başlamak için sabırsızlanıyorum. Sonra tarif kitabının nerede olduğunu bulmaya kararlıyım. Bu, günün ilk ve en önemli işi. O kitap olmadan, tamamen çaresizim.

"Caffellatte ister misin, Nipotina?" diye sorar Nonna ve ben minnetle kabul ederim. Onu taze brioche ile birlikte bir tabakta getirir. "Nasıl uyudun?" diye sorar ve ben cevap veremeden beni eleştirel bir bakışla süzer ve "Yorgun görünüyorsun. Ve zayıf. Bir şeyler ye." der.

Mutlulukla kabul ediyorum. Yorgunum. Ve kendimi bitkin hissediyorum. Dün gece odama gittikten sonra, Aurora'yı arayıp güvenli bir şekilde vardığımızı haber verdim. Sonra Solomon bana üç kez mesaj attı. İlkinde boraks tozumuz olup olmadığını sordu. Cevap hayırdı. Boraks tozu ne ki zaten? Sonra Ophelia'nın "kendi alanını sevdiği" için benim yatağımda yatıp yatamayacağını sormak için tekrar mesaj attı. Cevabım yine hayırdı, sonra da İtalyan espresso makinemizi kullanıp kullanamayacaklarını sordu. Buna evet dedim, böylece mantıksız biri gibi görünmedim.

Uykuya dalmadan hemen önce, Drew'a çiftlik evinin ve gölün fotoğrafını gönderdim. O da bana, Desiree ile birlikte bir

"Prova" yazan bir fotoğraf gönderdi. Desiree, her zamanki kıyafeti olan spor sütyeni ve taytıyla esnek, zinde ve sevimli görünüyordu. Kameraya dudaklarını büzüyordu. Yanında, kol kola duran Drew vardı. Saçları farklı bir şekilde şekillendirilmişti ve üzerine oturan bir bowling gömleği giyiyordu. Sanırım dişlerini beyazlatmışlardı. Biraz Ken bebeğine benziyordu. Onu görmek beni üzdü. O altın bir fırsat yakalamıştı. Ben ise hala kendiminkini kazanmaya çalışıyordum.

Bu düşünce beni harekete geçirdi. Bu sabah kaybedecek vaktim yok. Kahvaltıdan sonra yemek kitabını iyice arayacağım. Brioche'den bir ısırık alıyorum ve kararlılığım zayıflıyor. İkinci caffellatte'mi ve belki bir brioche daha yedikten sonra arayacağım. İtalya'da her şeyin ne kadar lezzetli olduğunu unutmuşum.

"Zio Lorenzo nerede?" Brioche'den büyük bir ısırık alırken soruyorum.

"Avluda. Nicolo bu sabah arabadaki bir şeyi tamir etmesine yardım ediyor."

Brioche boğazımda takılır. "Nicolo mu?" Öksürürüm. Elbette, aynı Nicolo olamaz. Benim Nicolo'm olamaz. İtalya'da binlerce Nicolo var. Onu son gördüğümde, romantik randevumuzun mutsuz ve yağmurlu bir şekilde sona ermesinden sonra, benim Nicolo'm Cenova'daki büyük teyzesinin yanına gönderiliyordu.

"Evet, evet, Nicolo Fiore. Onu hatırlıyorsun. Her zaman çok tatlı bir çocuktu. Şimdi büyümüş ve ne kadar yakışıklı bir adam olmuş." Nonna takdirle dilini şaklatır. "Şimdi geri döndü ve her zaman istedikleri gibi çiftliği işletiyor. Violetta onu hak etmiyor. Che vecchia strega!" Nonna vurgu yapmak için yere tükürüyormuş gibi yapar, ağzını acı bir şey tatmış gibi büzerek, komşusunun adını her söylediğinde yaptığı ifadenin aynısını takınır.

Alex, brioche'yi ağzına götürürken duraksar. "Ne dedi?" diye fısıldar, şaşkın ve temkinli bir ifadeyle.

"Nonna ve komşusu Violetta anlaşamıyorlar," diye alçak sesle açıklıyorum. "Aralarında altmış yıldır süren bir husumet var." Nonna'nın az önce kullandığı İtalyanca ifadeyi çevirmiyorum, ama Violetta'ya yaşlı cadaloz dediğinden eminim. Ya da bağlama göre cadı. Her halükarda, övgü dolu bir ifade değil.

Yan komşumuz Fiore ailesine ait, Nicolo'nun dedesi ve büyükannesi. Geniş bir zeytinlik ve büyük, zarif bir villaya sahip olan bu mülk, bizimkinden çok daha büyük ve zengin. Fiore ailesinin reisi, uzun boylu, heybetli bir kadın olan Violetta, Nonna'nın baş düşmanı. Uzun zaman önce aralarında tam olarak neyin ters gittiğini hiç öğrenemedim, ama babamın söylediğine göre altmış yıldan fazla bir süredir aralarında bir husumet var. O da aralarında ne olduğunu bilmiyor. Nonna ve Violetta dışında kimse bilmiyor gibi görünüyor ve ikisi de anlatmıyor. Bu, uzun zamandır süren bir aile sırrı.

Ama şimdi en şaşırtıcı habere odaklanıyorum. Nicolo eve mi döndü? Ve şu anda bizim avluda mı? Kalbim heyecandan hızlıca atmaya başladı.

"Violetta hala hayatta mı?" diye soruyorum. O şimdi seksen yaşın üzerinde. Kocası Alberto yıllar önce öldü. "Ve Nicolo yan komşumuz mu?"

Nonna dönüp bana keskin bir bakış attı. "Evet ve evet, ama burada o kadından bahsetmiyoruz," dedi sirke kadar keskin bir ses tonuyla. "Yıllar önce benden çok değerli bir şeyi çaldı. Onu hiç affetmedim." O kadar ciddi bir tavırla konuşuyordu ki, biraz titredim ve gençken ne oldu da ömür boyu sürecek bir öfkeye neden oldu diye tekrar merak ettim.

"Vay canına," diye mırıldanır Alex, brioche'sini çiğneyerek Nonna'ya gözlerini kocaman açarak bakar. "Onun kötü tarafına geçmemem gerektiğini hatırlat bana."

Bir dakika sonra mutfak kapısı açılır ve Lorenzo içeri girer, ayaklarını yere vurarak ve arkasında duran birine hızlıca İtalyanca konuşur.

"Girin, girin," diye seslenir Lorenzo, eliyle işaret ederek. Arkasında kıvırcık siyah saçları görürüm ve kalbim bir an durur. Sonra, gerilmiş ve hafifçe şeffaf Hello Kitty uyku tişörtüme dehşetle bakarım. Hayır. Lütfen bu Nicolo olmasın. İlk aşkımın yataktan yeni kalkmış gibi görünmesini istemem, ama...

"Juliana?" Bu tanıdık ses. On beş yıldır duymamıştım. Oooh, fayanslı zeminden aşağı batmak istiyorum. Yukarı bakıyorum. O.

"Nicolo!"

Kapının eşiğinde duruyor, arkasında sabah ışığı akıyor, onu İtalyan bir ustanın resmettiği başmelek Gabriel gibi aydınlatıyor. İçeri girerken bir anlığına ona bakıyorum. Onu son gördüğümden bu yana geçen on beş yılda, tatlı, biraz garip bir çocuktan yakışıklı, kendine güvenen bir adama dönüşmüş. Üst dudağındaki hafif bıyık izi, gençliğinin sırık gibi uzuvları yok olmuş. Boyu 1,80'den birkaç santim kısa. Uzun değil, ama çok güzel bir vücuda sahip. Saçları yanlarda kısa kesilmiş, ama önde kaşlarının üzerine hafifçe düşecek kadar uzun. Zeytin rengi teni, köprüsünde hafif bir çıkıntı olan düz burnu ve dolgun, neredeyse somurtkan ağzı ona doğal bir Akdeniz çekiciliği katıyor. Ve o gamzeler ve koyu renkli gözler. O kirpikler için her şeyi yapardım, sanki göz kalemi sürmüş gibi mürekkep lekesi gibi. Bu haksızlık.

Koyu renkli bir iş pantolonu ve kolları kıvrılmış beyaz pamuklu bir gömlek giymiş. Birçok İtalyan erkek gibi, gömleği aks yağıyla lekelenmiş olsa bile, gülünç derecede şık görünüyor. Dağınıklığımın acı verici bir şekilde farkındayım ve umutsuzluk içinde sessizce inliyorum. Yukarıda çok sevimli bir pijamam var. Stil yerine rahatlığı tercih ettiğim tüm günler arasında... Tişörtümü, açıkta kalan uyluklarımın daha fazlasını örtmek için aşağı çekmeye çalışıyorum. Bu sabah saçımı taradım mı ki? Oooh, bu dayanılmaz derecede aşağılayıcı.

"Nicolo, bir şeyler yemelisin. Caffellatte ister misin?" Nonna, ona hayranlıkla etrafında dolanıyor.

"Yedim zaten, ama teşekkürler Bruna," diyor Nicolo, gözlerini benden ayırmadan.

İkisi arasında beni şaşırtan sıcak bir samimiyet var. Sanki ailedenmiş gibiler. Yıllar boyunca neler kaçırdığımı merak ediyorum. Nicolo, Nonna ve Lorenzo ile ne kadar zaman geçiriyor? Ne zamandır eve dönmüş? Hiçbir şey bilmediğimi fark ediyorum.

Nonna, bademli kekten büyük dilimler kesmekle meşgulken, Nicolo tezgaha yaslanıp kollarını kavuşturuyor (bronzlaşmış, kaslı kolları dikkatimi çekiyor). Gözlerime bakıyor. Gözleri o kadar koyu ki, iris ile göz bebeğini ayırt edemiyorsunuz ve sıcak bir merakla dolu.

"Nicolo!" Bu acı verici buluşmayı cesurca karşılamaya karar veriyorum. Başka çare yok. Ya bunu yapacağım ya da yerin dibine gireceğim. "Büyümüşsün," diyorum, kendinden emin ve biraz da küstahça konuşmaya çalışarak. Kulağa çok yapmacık, hatta biraz ürkütücü geliyor. Bu benim en iyi çabam değil. Bu etkileşime tam bir yıldız veriyorum. Tavsiye etmiyorum.

Gülümsemesi yavaş ve biraz alaycı. "Sen de öyle, ve her zamanki gibi güzelsin," diyor bana mükemmel, hafif aksanlı İngilizcesiyle. Karşımda Alex'in şaşkınlıkla konuşmamızı izlediğini görebiliyorum.

"Geri döndüğünü bilmiyordum," diye devam ediyorum, bu garip sohbeti kurtarmaya çalışarak. Beş dakika boyunca saç kurutma makinesi ve maskara fırçası kullanabilmek için neler vermezdim. Hatta diş fırçası ve düzgün bir pijama bile yeterdi. Ellerimi uyluklarımın altına sokuyorum, böylece saçımı düzeltmeye çalışmak için ellerimi kaldırmam. Bu boşuna bir çaba.

Nicolo bana bakar ve o dolgun dudakları köşelerinden yukarı doğru kıvrılır. "Sonunda hepimiz eve döneriz, değil mi?"

Bu durumdan keyif aldığını hissediyorum. Her zaman yaramaz bir tarafı vardı ve bu değişmemiş. Son görüşmemizi hatırlamamaya çalışarak zorlukla yutkunuyorum. Fiores'lerin kullanılmayan ahırındaki kokulu samanın üzerine serdiğimiz yün battaniye, çıplak sırtımın derisine batıyordu, ama Nicolo'nun boynumdaki dudakları ateş gibi bir iz bırakmıştı. O anın, genç aşkın ve şehvetin baş döndürücü tutkusunun içindeydik, birbirimize olan arzumuzdan başka hiçbir şeyin farkında değildik... ta ki Nonna ve Violetta bize buz gibi suyla dolu bir bahçe hortumu tutana kadar. Hala düşününce kulaklarımın yanmasına neden olan bir dizi İtalyanca küfür eşliğinde. Papa'dan ve tüm ölen akrabalarımızdan bahsedilmişti. Ve Kutsal Meryem Ana'dan.

Bizi ıslak, azarlanmış iki çocuk gibi oturtup gizli aşkımızı yüzümüze vurduklarında utançtan öleceğimi sandım. Ve Nicolo hemen gönderildiğinde kalp kırıklığından öleceğime ikna oldum. Ah, genç aşkın coşkusu ve kalp kırıklığı.

Bu anıyı hatırlayarak kızarırken, Nicolo'nun ellerine, o büyük, kare, yetenekli ellere bakıyorum ve göğüs kafesimi saran, beni kendine çeken, saçlarımı parmaklarıyla tararken

beni beceriksizce, içtenlikle öperken. Tecrübesizliğini saf coşkuyla telafi ediyordu. Çok gençtik.

Boğazımı temizleyip aceleyle başka yere bakıyorum, hızla soğuyan caffellatte'den bir yudum daha alıyorum. Ben otuz yaşındayım, on beş değil. Düşüncelerimi kontrol altına almam lazım. Yüzüm yanıyor gibi hissediyorum.

"Ve bu da Alessandra," diyor Bruna tanıştırırken. "Juliana'nın küçük kardeşi."

Alex'in gerginleştiğini görüyorum, ama küçük ya da kardeşim olarak adlandırılmaya mı, yoksa her ikisine birden mi itiraz ettiğini anlayamıyorum. "Alex," diye düzeltir. "Benim adım Alex."

Nicolo başını ona doğru eğdi. "Molto piacere, Alex." Tanıştığımıza memnun oldum. Alex kızardı ve yüzünü caffellatte'sine gömdü.

"Nicolo? Gidelim," der Lorenzo İngilizce olarak, sırtına içtenlikle vurarak ve bir elinde büyük bir dilim kekle kapıdan çıkar.

"Seni tekrar görmek çok güzeldi," Nicolo'nun arkasından olabildiğince neşeyle seslenirim, onun gitmesine rahatlamışımdır. Alex'in Nicolo'ya gizlice baktığını fark ederim, yanakları hafifçe kızarmıştır.

"Nicolo, işte sana sonra yemen için küçük bir tatlı. Evde yeterince beslenmediğinden endişeleniyorum." Nonna onu kapıda yakalar ve kağıtla sarılmış bir pasta paketini eline tutuşturur. "Bizimle öğle yemeği ye," diye ısrar eder. "Burada çalıştığın zamanlarda bizimle yemek yemelisin, tamam mı? Senin gibi iri ve güçlü bir adamın iyi beslenmeye ihtiyacı var." Sevgiyle yanağını okşar.

"Çok naziksin Bruna," der Nicolo, ona sevgiyle bakar ve yanağına hızlıca bir öpücük kondurur.

"Ciao, Jules, Alex." Omzunun üzerinden bakarak gözlerimle buluşur. Aramızda bir şey kıvılcımlanır. Kısa süren yaz aşkımızdan ne hatırladığını merak ederim. Veda etmek için başını sallar ve Lorenzo'nun peşinden dışarı çıkar, Nonna da onların peşinden gider. Nefesimi biraz tutarım.

Bölüm 14

"O kimdi...?" Alex biraz hayranlık dolu bir ses tonuyla sorar. Sanki Mesih'in ikinci gelişini görmüş gibi Nicolo'nun arkasından bakıyor. New York'ta onu aldığımdan beri ilk kez sıkılmış ya da şüpheci görünmüyor.

"O Violetta'nın torunu. Gençken... arkadaştık," diyorum ona. Bir zamanlar dünyamın merkezi olan bu çocuk için ne yazık ki yetersiz bir açıklama.

"Bütün İtalyan erkekler bu kadar yakışıklı mı?" diye soruyor, sesinde isteksiz bir hayranlık var.

"Iyy, Nicolo neredeyse senin baban olacak yaşta," diye onu azarlıyorum.

"Ne olmuş yani?" Gözlerini devirip brioche'sine geri döner. "Tanıdığım herkesin yaşlı bir babası var. Babam annemden on beş yaş büyük. Bu, pek de nadir bir durum değil."

"Belki, ama senin yaşında bu aynı zamanda yasa dışı," diyorum ona.

Gözlerini devirip sandalyesinin yanında duran sırt çantasının fermuarını açar, kulaklıklarını ve telefonunu çıkarır ve kendi dünyasına çekilir.

Aceleyle caffellatte'mi içip, başka beklenmedik bir şey olmadan önce giyinmeye karar veriyorum. Uygun ve sevimli kıyafetler giymeden ve en azından aynada önümü *ve* arkamı kontrol etmeden bir daha aşağı inmeyeceğime dair kendime ciddi bir söz veriyorum. Sonra Nicolo'yu kafamdan tamamen silip atıyorum. Bu sabah yeterince zaman kaybettim. Bütün sabah oturup lezzetli kahve içip, son derece seksi bir zeytin çiftçisine dönüşen eski aşkımın peşinden koşamam. Neden burada olduğumu unutamam. Yapacak işlerim var. Önce en önemli şey... Nonna'nın yemek kitabını bulmam lazım.

Nonna hala dışarıda. Avluda, hızlıca İtalyanca konuşarak erkeklere emirler yağdırdığını duyabiliyorum. Bulaşıklarımı lavaboya götürüp, giyinmeden önce bir dakika kadar yemek kitabını hızlıca aramaya karar veriyorum. Yerleşik dolapları ve açık rafları dikkatlice inceliyorum. Hiçbir şey yok. Ağır, eski bir

mutfağın bir tarafındaki pencerenin altındaki büfe. Çekmecelerinin her zaman ilginç eşyalarla dolu olduğunu hatırlıyorum. Çocukken, onları karıştırmayı, büyük demir anahtarları, iplik makaralarını, kalem uçlarını ve içindeki çiftlik hayatına ait parçaları incelemeyi çok severdim. Şimdi birkaç çekmeceyi açıyorum, birinde bir yığın keten peçete, diğerinde ise çeşitli ıvır zıvır buluyorum. Sonra en üstteki çekmeceyi açıyorum, Nonna'nın en değerli ve sık kullandığı eşyalarını burada sakladığını hatırlıyorum. Ve orada, Nonna'nın annesinin ona hediye ettiği sedefli tespitin altında, tanıdık bir karamel rengi kapak görüyorum. Tanıdığım ve rahatladığım için kalbim kıpır kıpır ediyor. Yemek kitabını buldum.

Çekmeceden yavaşça çıkarırım, parmaklarımla yumuşak ve pürüzsüz hale gelmiş dana derisi kapağını okşarım. Yağ lekeleriyle kaplı ve elimde ağırdır, ama çok büyük değildir, ciltli bir roman kadar büyüklüğündedir. Rahat bir nefes alırım. Her şeyi kurtaracak olan kitap budur.

Ama sonra durdum. Nonna dün gece bana yemek kitabının nerede olduğunu bilmediğini söylemişti, ama kitap burada, en değerli eşyalarının bulunduğu çekmecede. Her sabah ve akşam annesinden kalan özel tespihle dua ediyor. Öyleyse yemek kitabının bu çekmecede olduğunu nasıl bilmezdi? Hiç mantıklı değil. Şaşkınlıkla kaşlarımı çattım. Neden bana kitabın yerini söylemedi? Hafızası zayıflıyor mu?

Bu soruyu daha sonra düşünmek üzere bir kenara bırakıp kitaba geri dönüyorum. Elime almayalı çok uzun zaman oldu. İçinde çok lezzetli tarifler var. Hepsini tekrar görmek için sabırsızlanıyorum. Nereden başlamalıyım? Özel seçim oyunumuzu düşünüyorum. Her sabah Nonna kahvaltıdan sonra bana kitabı verirdi, ben de gözlerimi kapatıp bakmadan bir sayfayı açardım. Gözlerimi açtığımda, açtığım sayfadaki tarifi yapardık. Bu bizim küçük ortak ritüelimizdi. Seçimi her zaman ben yapardım, ama sadece rastgele ve gözlerim kapalıyken. Her oynadığımda, sonuç beni şaşırtır ve mutlu ederdi.

Tarif ne olursa olsun, her zaman o gün için tam da ihtiyacımız olan şey gibi görünüyordu. Kitabı açtığımda anicini tarifine rastladığım gün, anason aromalı kurabiyelerden düzinelerce yaptık. Bana

çok ince, çıtır çıtır, düz bir waffle'ı hatırlattı ve anicini makinesini kullanarak her birine güzel bir desen basmayı çok sevdim. Yüzden fazla kurabiye yaptık ve tam bitirdiğimiz sırada, bir komşumuz uğrayarak bizi doğaçlama bir mahalle partisine davet etti. Anicini'leri bir kutuya koyup partiye götürdük, katkıda bulunabildiğimiz için mutluyduk. Bir yaz günü Aurora grip olunca, basit bir tavuk çorbası tarifini açtım. Tarifler her zaman mükemmel bir zamanda ortaya çıkıyor gibiydi, sanki kitap her açtığımızda bize tam da ihtiyacımız olan şeyi sunuyormuş gibi. Genç kalbime bu sihirli bir şey gibi gelmişti.

Eski günlerin hatrına, şimdi bu oyunu tekrar oynamaya karar veriyorum. Alex'e bakıyorum, ama o telefonuna dalmış ve kulaklıklarını takmış durumda. Ona kitabı göstermek için neredeyse sözünü kesecektim, ama bu müdahaleyi hoş karşılayacak gibi görünmüyordu. Gözlerimi kapattım ve kitabı ortasından bir yere açtım. Sonra sayfaya odaklandım, hangi tarife rastladığımı görmek için sabırsızlanıyordum. Ama tarif yoktu. Sayfa boştu. Şaşkınlıkla bir sonraki sayfaya, sonra bir sonrakine geçtim, ama onlar da boştu.

"Ne oluyor?" Kafam karışmış bir şekilde kaşlarımı çatıyorum. Bu Nonna'nın tarif kitabı. Soğuk şöminenin içini elledikten sonra ellerimi yıkamadan kitabı aldığımda, sırtında bıraktığım çocukça parmak izlerimin kömür lekeleri hâlâ görünüyor. Ama tarifler nerede? Bu kitap her zaman tariflerle doluydu. Tüm sayfaları karıştırıyorum, ama hepsi aynı, tamamen boş.

"Juliana, ne yapıyorsun?" Birden başımı kaldırıyorum. Nonna avludan kapının eşiğinde durmuş, bana sorgulayan bir bakışla bakıyor. Sesi biraz keskin.

"Eskiden birlikte yaptığımız tarifleri arıyorum," diyorum, bir şey kaçırmış mıyım diye sayfaları tekrar çevirerek. "Ama hepsi boş. Ne oldu onlara?"

Nonna şaşırmış görünüyor. "Göster bana." Hızla yanıma gelir ve ona gösteririm. "Gördün mü?"

Şaşkınlıkla gözlerini kırpıştırıyor. "Bu nasıl olabilir?" diye kendi kendine mırıldanıyor. "Başka bir sayfayı dene," diyor. Diyorum. O sayfa da boş.

"Başka bir sayfayı dene," diyor bana. İtaatkar bir şekilde başka bir sayfayı açıyorum. Sonuç aynı.

"Hepsi boş," diyorum ona. "Tarifler nerede?" Sesimde panik var.

Nonna öne eğilir ve kitabın içinden bana bakar, sonra tekrar kitaba bakar, sorumu görmezden gelir. Boğazından hmm diye bir ses çıkarır. "Çok tuhaf," diye mırıldanır, kaşlarını çatarak.

Tamamen kafam karışmış ve biraz da tedirginim. "Neler oluyor? Ne tuhaf?"

"Hiçbir şey." Nonna kitaba uzanır ve ben de ona veririm. Ancak elindeki kitaba baktığımda, bir dakika önce tamamen boş olan sayfa artık boş değildir. Bunun yerine, süslü bir yazı ile yazılmış malzemeler ve talimatlar içeren bir tarifin yarısı yazmaktadır. Tarifin ortasından aşağıya doğru uzanan yırtık kenarı görebiliyorum, bu kenar tarifi ikiye bölerek malzemelerin ve talimatların sadece yarısını göstermektedir. Sayfanın diğer yarısı ise boş beyaz kağıt. Şaşkınlıkla ona bakıyorum. Bu da nereden çıktı? Bir dakika önce sayfanın tamamen boş olduğuna yemin edebilirim. Hayal mi görüyorum? Kafam karışık bir şekilde sayfaya gözlerimi kısıyorum. "Bu eski şeyi istemezsin," diyor Nonna kararlı bir şekilde ve kitabı kapatmaya başlıyor. "Sana daha iyi bir şey bulayım."

Onu durdurmak için elimi uzattım. "Bu tarif ne?" Sayfadaki yazıyı işaret ettim. İtalyanca yazılmıştı ve eksik malzeme listesinin üstüne büyük harflerle yazılmış tarifin başlığını okuyabiliyordum. Torta Fioritura Degli Aranci. Kafamda çevirdim. Portakal Çiçeği Pastası. Kulağa lezzetli ve ilgi çekici geliyordu.

Nonna kitabı sertçe kapatır. "Bu hiçbir şey," der, gözlerimden kaçarak.

"Portakal Çiçeği Pastası nedir?" diye soruyorum.

Nonna dudaklarını sıkıştırır ve yemek kitabını çekmeceye geri koyar, gereğinden biraz daha fazla güç kullanarak çekmeceyi kapatır. "Geçmişten kalma eski bir tarif, bir ömür boyu yeterince sorun çıkardı." Ama gözlerime bakmaz. Söylemediği çok şey olduğunu hissediyorum.

"Nonna, eskiden birlikte yaptığımız tarifler nerede?" diye soruyorum şaşkınlıkla. "Hepsinin o kitapta olduğunu sanıyordum."

Tereddüt eder.

"Orada değiller, mia cara," der bana nazikçe. "Kayboldular."

"Kayboldu mu?" Umudum bir taş gibi dibe çöküyor. "Ne demek kayboldu?" O tariflere ihtiyacım var. Her şey onlara bağlı. Yaklaşan bir teslim tarihi, bekleyen bir yayıncı ve oldukça büyük bir para söz konusu. Programımı kurtarma şansımdan bahsetmiyorum bile. Yani kısacası her şey.

Bölüm 15

Nonna omuz silkiyor ve ben onun sözlerini sindirmeye çalışırken, kahvaltıdan kalan kırıntıları ve tabakları temizlemekle meşgul. "O eski bir kitaptı, Juliana," diye açıklıyor. "Hiçbir şey sonsuza kadar kalmaz. Mürekkep solur. Güveler kağıdı yer. Belki de böylesi daha iyidir. Artık o eski tarifleri kullanmak yerine yeni şeyler yapabilirsin. Kalbinden gelenleri pişirebilirsin."

Ama ben bunu yapamıyorum. Şaşkın bir şekilde en yakın sandalyeye çöküyorum. Hiç mantıklı değil. Kitap burada ama tarifler yok olmuş? Bu nasıl olmuş olabilir? Nemden mi? Eskimesinden mi? Mürekkep bu kadar solabilir mi? Sebep ne olursa olsun, tarifler açıkça kitapta yok. Bu bir felaket. Şimdi ne yapacağım?

Durumumun ciddiyeti kafama dank edince, endişemin hızla arttığını hissediyorum. Sakinleşmek için ellerimi sanki üzerlerindeki suyu silkeliyormuş gibi sallıyorum. Bu, Dr. Dana'nın duyguları kontrol etmek için kullandığı bir yöntem. Nonna bir anda yanımda beliriyor. “Ne oldu Juliana?” Elini alnıma koyuyor. "Hasta mısın? Soğuk mu aldın? Sana sarımsak ezip yiyebilirsin. Ya da sıcak şarap ister misin?"

Utanarak onun endişesini bir kenara itiyorum. "Ben iyiyim. Önemli bir şey değil."

Beni onaylamayan bir bakışla süzüyor. "Bu önemsiz bir şey değil, Juliana. Ne oldu?"

Yüksek sesle iç çekiyorum. Şimdi ona gerçekte neler olduğunu anlatmak zorundayım. Nonna kaya kadar inatçıdır. Bir şey sakladığımı düşünürse, gerçeği öğrenene kadar nazikçe ama ısrarla beni sıkıştırır. İnanın bana, bunu tecrübeden biliyorum.

Alex'e bakıyorum, ama o masada telefonuna dalmış görünüyor.

Gözlerimi kapatıp bir anlığına derin nefes almaya odaklanıyorum, nefesimi tutup sayıyorum. "Nonna, başım dertte." Sonra ona durumumu anlatıyorum: yemek kitabı anlaşmasını, benden istediklerini ve kişisel hissettiren elli tarif bulmak için ne kadar az zamanım olduğunu.

Ona boşluktan, bana öğrettiği tek bir tarifi ya da duygusal bağım olan herhangi bir tarifi hatırlayamadığımdan bahsetmiyorum. Bunu kimseye itiraf edemem, Nonna'ya bile. Bu çok kişisel, hatta utanç verici bir şey.

Nonna dikkatle dinliyor, düşünceli bir şekilde gözlerini kısıyor. "Yani bu tarifleri, bu yemekleri bu kadar kısa sürede kalbinden gelerek bulman mı gerekiyor?" diyor sonunda.

Mutsuz bir şekilde başımı sallıyorum. "Ve bunu nasıl yapacağım hakkında hiçbir fikrim yok."

"Hmm..." Nonna başını eğiyor ve beni dikkatle, düşünceli bir bakışla süzüyor. "O eski tarif kitabını neden istedin?"

Başımı eğiyorum. "Çünkü tarifleri yemek kitabım için kullanabileceğimi düşündüm," diye itiraf ediyorum. "Yemek kitabındaki tarifler benim için anlamlı olan tariflerdi. Ama şimdi tarifler yok oldu..."

"Başın belada," diye cümlemi tamamlıyor. "Evet, anlıyorum." Bir an düşünceli bir şekilde bana bakıyor, sonra arkasına yaslanıp ellerini dizlerine vuruyor. "Juliana, o eski tarifler kayboldu, ama umutsuzluğa kapılma, mia cara. Onlar burada yaşıyor" — alnıma dokunur — "ve burada." Kalbimin hemen üstündeki göğsüme dokunur. "Bunu yapabilirsin. Bunu yapmalısın," der. "Sana yardım edeceğim."

"Ama nasıl?" diye itiraz ediyorum, çaresizce ellerimi kaldırarak. "Nereden başlayacağımı bile bilmiyorum."

"Ah." Bir parmağını havaya kaldırır. "Anlayana kadar durup dinleriz. Bu mutfakta sihir var, Juliana, sen bilsen de bilmesen de, ve sihir asla yalan söylemez. Her zaman haklıdır ve şimdi sana bir şey söylemeye çalışıyor. Sadece ne dediğini dinlememiz gerekiyor. Bizi cevaba götürecek."

"Neyi dinleyeceğiz?" Kafam karıştı. İtalyan nonnalar doğal olarak batıl inançlı bir gruptur, eski karıların masalları ve halk ilaçlarıyla desteklenen sağlam bir Katolik inancıyla donanmışlardır. Nonna mutfak büyüsünden bahsederken bunu mu kastediyor? Geçmişten kalma bir halk masalı mı?

“Mutfak büyüsü,” diyor Nonna gizemli bir şekilde. “Bize ihtiyacın olan bu tarifleri nasıl yapacağını gösterecek.”

Anında moralim bozulur. "Tabii. Bol şans."

Nonna elini uzatıp yanağımı hafifçe okşadı. Yıllarca süren ağır işlerden dolayı avuç içi sert ve deri gibi olmuştu. "Sana ne oldu, mia cara?" diye sordu. "Sen her zaman benim cesur kızımdın, kahkaha ve hayat dolu, ışık doluydu. O ışık ne zaman söndü? Ne zaman bu kadar şüpheyle doldu? Neden korkuyorsun?"

Ağzımı açarım ama cevap bulamam. Neden korkuyorum? Başarısızlıktan mı? Kaybından mı? Hayatımda sürekli altımdan halının çekildiğini hissetmekten mi? Her şey, babamın cansız bedenini gölden çıkardıkları gün başladı. Ya da belki de daha önce, Nicolo uzaklara gönderilip kalbimi kırdığında, hatta daha da önce, Lisa yeni bir hayat ve yeni bir aile kurmak için bizi terk ettiğinde başlamıştı. Hayatımda çok fazla kayıp yaşadım. Bu yüzden hiçbir şeye çok fazla bağlanmaktan korkuyorum, çünkü sonunda en çok sevdiğim şeyleri kaybedeceğimi biliyorum.

Telefonuna dokunan ve başını kaldırmayan Alex'e bakıyorum, ama her şeyi dinlediğini hissediyorum. Kulaklıklarından biri kulağından kısmen çıkmış gibi görünüyor.

"Juliana!" Nonna ayağa kalkar ve sabırsızca bana işaret eder. "Gel, kaybedecek zaman yok. Şimdi başlıyoruz."

Ben de isteksizce ayağa kalkıyorum. "Tamam, ama önce giyineceğim." Nicolo tekrar ortaya çıkarsa diye en azından dişlerimi fırçalamaya ve biraz rimel sürmeye kararlıyım. Ve bu utanç verici derecede dar Hello Kitty pijamamı hemen atmaya.

Nonna'nın mutfak sihirbazlığıyla benim mutfak yaratıcılığımı ortaya çıkarabileceğine pek inanmıyorum, ama en azından yine başarısız olacaksam, bunu yaparken olabildiğince sevimli görünmek istiyorum. Yukarı çıkıyorum ve günün getireceği her şeye kendimi hazırlıyorum.

Bölüm 16

On beş dakika sonra, en sevdiğim 60'lar tarzı yüksek bel beyaz şortum ve sarı bluzumla şık bir şekilde giyinmiş, saçlarım düzgünce taranmış ve kirpiklerime hafifçe rimel sürmüş olarak aşağıya indim. Umarım çok çaba sarf etmiş gibi görünmüyorum, rahat ve doğal bir şekilde sevimli görünüyorsam iyi olur.

Nonna büyük eski çalışma masasının başında durmuş otları doğramaktadır. Alex ortalarda görünmemektedir. Sırt çantası da yoktur. Yukarıda, benim odamın karşısındaki, onun kaldığı yatak odasının kapısı, yanından geçtiğimde kapalıydı, bu yüzden odasına çekildiğini düşünüyorum.

Gergin bir şekilde Nonna'nın karşısına çıkıyorum, bir planı olup olmadığını merak ediyorum. Umarım vardır. Terli avuçlarımı şortuma siliyorum. O kadar gerginim ki midem bulanıyor.

"Tamam, hazırım."

Nonna bana bakıyor. "Güzel. Seni pazara gönderiyorum."

"Markete mi?" Kaşlarımı kaldırıyorum. Bugün Salı. Bardolino'da turistlerin uğrak yeri olan bir açık hava pazarı var, ama o pazar Perşembe günleri kuruluyor, yani büyükannem bizi Garda kasabasındaki daha küçük, daha az bilinen pazara gönderiyor olmalı. O pazar, benim hatırlayabildiğimden çok daha uzun zamandır var. O pazarı seviyorum. Babam da severdi.

"Alex'i de yanında götüreceksin," diye ekledi Nonna, büyük bir demet fesleğeni doğrayarak. "Dışarı çıkıp bir şeyler görmesi lazım. Ve bir şeyler yemesi. Çok zayıf, küçük bir dal gibi. Kemikleri görünüyor." Endişeyle tısladı. Çok zayıf olmak nonnalar için büyük bir endişe kaynağıdır.

"Tamam." Alex'in pazar ve Garda kasabası hakkında ne düşüneceğini merak ederek tereddüt ediyorum. Nicolo hariç, şimdiye kadar neredeyse hiçbir şeyden etkilenmemiş gibi görünüyor. Onunla ilk kez pazara gitmek konusunda biraz isteksizim. Orada çok fazla anım var.

"Onu hazırlanması için yukarı gönderdim," diyor Nonna. "Birlikte vakit geçirmeniz size iyi gelecektir."

"Alex'in benimle vakit geçirmek istediğini sanmıyorum," diyorum Nonna'ya dürüstçe. Ben de hemen hemen aynı şekilde hissettiğimi eklemiyorum, ama Nonna aptal değil. Söylemediğim şeyi biliyor. Bir an durup bana sert bir bakış atıyor. "O üzgün, yalnız çocuk senin kız kardeşin," diyor kararlı bir şekilde. "Ve siz birbirinizi tanımıyorsunuz bile. Gözü olan herkes ikinizin de kaybolduğunu görebilir. Neden birbirinizi bulmaya çalışmıyorsunuz?"

Dudaklarımı ısırırım. "Alex ile benim pek ortak noktamız olduğunu sanmıyorum," derim sonunda. "Beni sevdiğini bile sanmıyorum."

Nonna bana sert bir bakış attı. "Ne önemi var ki? Siz kan bağıyla bağlısınız. Hoşuna gitse de gitmese de bu sizi birbirinize bağlıyor. Kız kardeşine daha fazla çaba göstermelisin." Tekrar şiddetle doğramaya başladı.

Derin bir nefes alıyorum. Muhtemelen haklı olduğunu biliyorum, ama dürüst olmak gerekirse, çabalamaktan yoruldum. Alex, liseyi bitirmek için onlarla yaşarken bile bana hiç ısınmadı. Yabancıları şüpheyle karşılayan yapışkan bir bebek ve çocuktu ve ben, o evde iki yıl yaşamış olmama rağmen, her zaman yabancı kategorisindeydim. Beni bir davetsiz misafir olarak gördüğünü hissediyordum ve açıkçası ben de onun için aynı şeyi hissediyordum. O, bir şekilde annem için yeterli olmadığımı, Lisa'nın beni geride bıraktığını acı verici bir şekilde sürekli hatırlatıyordu. Yeni hayatında beni istememişti. Aradan bunca yıl geçmesine rağmen, bu hala canımı yakıyor.

Arkamda bir ses duyarım ve dönüp Alex'in koridora açılan kapıda durduğunu görürüm. Onun hakkında konuştuğumuzu duymuş mu?

Yüzüne bakıyorum; ifadesi ihtiyatlı ve biraz da meydan okuyan bir haldedir. Yani, her zamanki gibi. Bizi duyup duymadığını bilmiyorum.

"Gitmeye hazır mısın?" diye hafifçe soruyorum.

Her yere yanında taşıdığı siyah sırt çantasını sıkıca tutarak başını salladı. Pijama pantolonu ve kapüşonlu sweatshirtten giyinip, ekose mini etek, siyah file bluz ve kalın siyah Doc Marten botlarını giymişti. Kocaman gri gözlerini kalın siyah eyelinerle çizmiş, solgun yüzünde parlak ve ciddi bir şekilde öne çıkıyorlardı. Çok genç görünüyordu; temkinli, inatçı ve biraz da savunmasız. Gözlerimi kırpıyorum, ne kadar yalnız göründüğüne şaşırıyorum.

Ona bakarken, onun refahından sorumlu olduğum bir kez daha aklıma geliyor. Yaz boyunca ona eşlik etmeyi kabul ettiğimde, bu görevi İtalya'ya gitmek için bir bilet olarak görmüştüm. Buraya geldiğimizde nasıl olacağını, bütün yaz boyunca birlikte nasıl geçineceğimizi pek düşünmemiştim. Ama onun varlığını hayatımda kabul etmem, daha fazla çaba göstermem gerektiği giderek daha açık hale geliyor. O benim sorumluluğumda. Burada mutlu olmasını, en azından memnun olmasını istiyorum. Aksi takdirde bu iki ay çok uzun ve zor geçecek.

"İlk İtalyan pazarına gitmek için heyecanlı mısın?" diye soruyorum, neşeli bir ses tonu takınıyorum.

Alex kayıtsızca omuz silkiyor. "Sanırım."

Nonna bıçağını bize doğru sallıyor. "Lorenzo sizi götürecek. Alessandra, yarınki kahvaltı için tatlı bir şeyler ve biraz meyve seçmeni istiyorum. Juliana, bugün merenda yapmak için ihtiyacın olan her şeyi almanı istiyorum, hoşuna gidecek küçük bir atıştırmalık. Ne yapmak istersen yap, ama çocukken sevdiğin, burada bizimle geçirdiğin yazlarda yediğini hatırladığın bir şey olsun. Oradayken, öğle yemeği için de bir şeyler al. Akşam büyük bir akşam yemeği yiyeceğiz." Polyester eteğinin cebinden birkaç euro çıkarır ve yirmi tane sayar. İtiraz etmeye çalışırım, ama endişemi eliyle savuşturur.

"Sizler benim ailemsiniz ve misafirlerimsiniz," diyor. "Sizi beslememe izin verin. Artık yaşlandım ve hayatta çok az zevkim kaldı. Benden bunu da almayın."

Pes ederek parayı alıyorum ve Lisa ile Ted'in bana verdikleri cömert maaştan daha sonra ona geri ödemeyi kararlaştırıyorum. Yirmi avronun, bize öğle yemeği ısmarlamak ve atıştırmalık almak yerine, burada başka bir şey için harcanmasının daha iyi olacağını düşünüyorum. Etrafı ne kadar incelersem, her şeyin ne kadar eski ve yıpranmış olduğunu o kadar çok görüyorum. Baktığım her yerde çürüme, eskime ve yıpranma belirtileri var. Dün gece uyuduğum çarşaflar yıpranmış ve Nonna'nın düzgün, eşit dikişleriyle birkaç kez onarılmış. Bu sabah banyodaki bazı fayansların duvarın tabanında çatlaklar olduğunu fark ettim. Su basıncı da çok iyi değil ve musluktan çıkan su biraz pas renginde. Çiftlik yorgun ve biraz hüzünlü görünüyor. Bu beni endişelendiriyor.

Alex ve ben Fiat Panda'ya biniyoruz, Lorenzo direksiyona geçiyor ve gölün kıvrımlarını takip eden virajlı yoldan Garda kasabasına doğru yola çıkıyoruz. Bir tarafta göl, diğer tarafta dağların yamaçları ile yolculuk çok güzel. Villalar, zeytinlikler ve pitoresk manzaralar her yerde göze çarpıyor. Güneş her şeye sıvı altın gibi dökülüyor ve uykulu, rüya gibi bir panorama oluşturuyor.

Lorenzo bizi Garda'ya bırakıyor ve bir saat sonra geri döneceğine söz veriyor. Etrafa bakınıyorum. Her şey tam olarak hatırladığım gibi.

"Hadi. Etrafa bakalım." Alex'e beni takip etmesini işaret ediyorum. Pazar, limanın çevresindeki birkaç blok boyunca caddeyi çevreleyen birkaç düzine tezgahtan oluşuyor ve beyaz tenteleri ılık esintide dalgalanıyor. Etrafa bakınıyorum, her şeyi içime çekiyorum. Bu pazarı özlemişim. Babam yazın her hafta beni buraya getirir, çeşitli yerel lezzetleri denememem için. İyi bir pazarı severdi. Buradaki bir tezgâhtan limoncello şişeleri satın alır, ABD'deki arkadaşlarına hediye olarak götürürdü. Limoncello, Garda Gölü kıyısında yetişen limonlarla yapılan lezzetli bir içkiydi. Limoncello'yu çok severim. Nicolo ve ben, Nonna'nın nadiren kullandığı likör rafındaki şişeden gizlice içerdik. Tükettiğimiz miktarı votka ile doldurur, limonun güçlü tadını yavaş yavaş seyreltir, tadı daha çok limonata ile isopropil alkol karışımı gibi olana kadar içerdik. Aklımı Nicolo'dan uzaklaştırıp önümdeki işe konsantre oluyorum. Alex'e otantik bir İtalyan pazarını tanıtmak, alışverişimizi tamamlamak ve küçük bir öğle yemeği bulmak için bir saatim var. Kaybedecek zaman yok.

Bölüm 17

"Vay canına," diyor Alex, pazar tezgahlarını şaşkınlıkla inceleyerek. "Whole Foods gibi bir yere gideceğimizi sanıyordum."

"Gerçekten mi?" Neredeyse gözlerimi devirecektim, ama kendimi tuttum. O nereden bilsin ki? Hiç İtalya'ya gitmemiş. Ted ve Lisa tatillerini genellikle St. Barts ve Aspen'de geçirirler. Ona yan gözle bakıyorum. Her zamanki sıkılmış ifadesini takınmış, ama altında bir merak ve belirsizlik parıltısı görüyorum.

"Burası, bölgedeki insanların her türlü şeyi satmak için getirdikleri yerel bir açık hava pazarı," diye açıklıyorum. "Her şey bu civarda yetiştiriliyor veya üretiliyor. Bu taraftan gidelim." Ona beni takip etmesini işaret ediyorum. "Eskiden en iyi ev yapımı biscotti satan bir tezgah vardı. Hala burada mı bakalım." Arnavut kaldırımlı caddede ilerliyoruz, metal kovalarda rengarenk taze çiçeklerle dolu tezgahları, halı satan bir adamı, birkaç giyim standını ve Garda Gölü'nde yetiştirilen meyveleri satan bir satıcıyı geçiyoruz. Orada duruyoruz.

"Bunun tamamen yerel bir ürün olduğunu söylemiştin," diyor Alex, her biri beyaz kağıda özenle sarılmış mükemmel limonları incelerken. Kivi, portakal ve limon da var.

"Garda Gölü çok özel, ılıman bir iklime sahiptir," diye açıklıyorum. "Burası, özellikle bu tür limonlar gibi turunçgillerin yetişebildiği dünyanın en kuzeyindeki bölgedir." Limonları işaret ediyorum. "Çiftlikteki zeytinlikler için de durum aynı."

"Bunlar ne?" Alex, kalın ve pütürlü kabuğu olan, kocaman, pürüzlü bir limona benzeyen bir meyveyi işaret ediyor. Her meyve normal bir limonun yaklaşık üç katı büyüklüğünde. Rafta sadece iki tane var ve fiyatı şaşırtıcı derecede yüksek. "Dev mutant limonlara benziyorlar."

"Onlar sitron, diğer tüm turunçgillerin eski akrabası. Nesillerdir burada yetiştiriliyorlar ama çok nadir ve pahalılar." Sitronu incelemek için eğiliyorum ama dokunmuyorum. Meyveye dokunmak

meyveye dokunmak, parasını ödeyene kadar hoş karşılanmaz. "Babam, bu bölgeye ilk olarak Assisi'li Aziz Francis tarafından getirildiğini söylemişti. Rahipleri, gölün batı kıyısındaki bir manastırda ilk limonları yetiştirdiler," diyorum ona, tarih dersini hatırlayarak. Babam tarihi severdi ve öğrencilerine ve kızlarına öğretmeyi çok severdi.

"Tuhaf. Bunlara benzer bir şey hiç görmedim," diye itiraf ediyor Alex. Telefonunu çıkarıp limonların birkaç fotoğrafını çekiyor. "Daha önce narenciye yetiştirilen bir yere hiç gitmedim."

"Gerçekten mi? Lisa ve Ted seni her yere götürmüş olmalılar diye düşünmüştüm." Meyve çeşitlerini incelerim. "Geçen yıl Britanya Virjin Adaları'na gitmemişler miydi?"

Alex tereddüt eder. "Evet, ondan önceki yıl Bermuda'ya, Noel'de kayak yapmak için İsviçre'ye, ondan önceki kış Bahamalar'a gittiler... ama beni hiç yanlarında götürmediler. Her zaman evde dadıyla kalıyorum, ama artık evde yalnız kalacak kadar büyüdüğümü düşünüyorlar," der Alex omuz silkerek. Telefonunun kamerasını beyaz kağıt mendile özenle sarılmış büyük bir limona odaklar ve yakın çekim yapar.

Şaşkınlıkla ona bakıyorum. "Dalga geçiyorsun. Onlarla hiçbir seyahate gitmiyor musun?"

Telefon ekranındaki fotoğrafı inceler ve farklı bir açıdan bir fotoğraf daha çeker. "Hayır, okul sırasında onlar yokken ben şehirde kalırım ve yaz boyunca kampta olurum. Bir keresinde okul gezisiyle Niagara Şelalesi'ne gitmiştim, yani teknik olarak Kanada'ya gitmiş sayılırım, ama hepsi bu kadar." Kaşlarını çatar. Yüzünde biraz hüzünlü bir ifade vardır.

Ona karşı beklenmedik bir acıma duygusu hissediyorum. Onun her şeye sahip bir çocuk olduğunu düşünmüştüm, ama galiba yanılmışım. En azından benim babam ve Aurora vardı. Biz sıkı sıkıya bağlı bir üçlüydük. Çok paramız yoktu, ama her zaman sevildiğimi, onların arkamda olduğunu biliyordum. Acaba Alex de aynı şeyi söyleyebilir mi? Onun hayatının düşündüğümden daha yalnız olduğunu sanıyorum.

Şekerlenmiş limon kabuğu ve iki pahalı limon alıp yolumuza devam ediyoruz. Yürürken ona anlatıyorum ve pazarda dolaşırken heyecanım artıyor. Onun da benim çocukluğumda babamın bana yaptığı gibi

her şeyi görmesini ve deneyimlemesini istiyorum, tıpkı babamın çocukken bana yaptığı gibi. Gençliğimden hatırladığım İtalya'yı tatmasını, dokunmasını ve koklamasını istiyorum. Bu harika yere aşık olmasını istiyorum. Ve şaşırtıcı bir şekilde, o da buna uyuyor. Hala bir genç, gözlerini devirip etkilenmemiş gibi davranıyor. Ama persicata'yı deniyor, olgun şeftalilerin şekerle kaynatılmasıyla yapılan yerel bir tatlı (onun yorumu: oldukça iyi) ve şekerlenmiş limon kabuğunu, ki onu sadece fena değil olarak değerlendiriyor. Biz dolaşırken her şeyi cep telefonuna kaydediyor.

Beklenmedik bir şekilde, buraya geri dönmenin ne kadar iyi hissettirdiğini fark ediyorum. Baktığım her yerde babamı hatırlatan şeyler var ve bu biraz acı tatlı olsa da, Alex ile burada olmak, ona her şeyi yeni gözlerle göstermek bir şekilde daha kolay geliyor. Bir fırın tezgahının önünden geçerken midem guruldadı. Tezgahın üzerinde çıtır çıtır el yapımı ekmekler, yuvarlak focaccia'lar, brioche'ler ve yakınlardaki Lombardiya bölgesinde ünlü bademli kekler yığılmıştı. Alex'in özlemle arkasına baktığını fark edince, U dönüşü yapıp geri döndük.

Öğle yemeğimiz için biraz focaccia alıyorum ve Alex yarınki kahvaltı için iki çeşit biscotti seçiyor. Seçenekleri ona tercüme ediyorum, böylece seçenekleri biliyor. Ben söyledikten sonra biscotti çeşitlerini sessizce tekrarlıyor, İtalyanca kelimelerin telaffuzunda tereddüt ediyor. Satıcıya İtalyanca sipariş veriyorum, kelimelerin dilimden dökülmesinin tadını çıkarıyorum. Pratik yapmamış olsam da, bu dili tekrar konuşmaktan çok keyif alıyorum. Gençken neredeyse akıcı konuşabiliyordum ama hiç tam olarak akıcı olamadım. Şimdi İtalyanca kelimeler aklıma geliyor ve boğazımda kabaran bu kelimeler bana beklenmedik bir sevinç ve rahatlama hissi veriyor.

"Grazie mille." Ödemeyi yapıp fırıncıya teşekkür ettikten sonra, Alex'in düşünceli bir şekilde beni izlediğini fark ettim.

"Farklı bir dil konuşmak nasıl bir şey?" diye soruyor, biz uzaklaşırken.

Kişisel soru ve düşmanca olmayan tonu beni şaşırttı. Bir dakika düşünmem gerekiyor. İtalyanca konuşmanın mekanizmasını hiç düşünmemiştim. Bu her zaman hayatımın bir parçası olmuştu.

"İtalyanca çok güzel bir dil," diyorum ona. "Babam hep İtalyanca'nın ruhu olan bir dil olduğunu söylerdi. Ve bu dili konuştuğumda kendimi farklı hissediyorum... belki daha rahat? Anlatabildim mi? Buraya ait olduğumu, bu yerin bir parçası olduğumu, kayalar ve zeytin ağaçları gibi hissediyorum."

Alex'in dudaklarında geçici bir gülümseme belirir. "Öyle hissetmek güzel olmalı," diyor. Sesinde hüzünlü bir ton var.

"İstersen İtalyanca öğrenebilirsin," diyorum ona, ona bir parça focaccia uzatıp kendiminkinden büyük bir ısırık alırken. "İngilizce konuşan biri için öğrenmesi oldukça kolay bir dil. Artık internette birçok ücretsiz program var."

"Okulda Almanca öğreniyorum ama pek sevmiyorum." Omuz silkiyor ve başka bir şey söylemiyor.

Focacciamızı çiğneyerek, diğer tezgahları dolaşıyoruz, bölgenin tuzlu suda saklanan değerli zeytinlerini tadıyoruz ve hatta Alex'in biraz öğürmesine neden olan küçük bir trüf mantarı dilimini bile deniyoruz. Ben, kağıt inceliğinde bir dilim yerel peynirin üzerine akasya balı damlatarak tadını çıkarırken, Alex cam şişeden mineral suyu yudumluyor ve ağzındaki trüf mantarının tadını çıkarmaya çalışıyor.

Güneş sıcak, caddenin sonunda gölün suyu parlak kobalt mavisi. Tuzlu et, olgun meyveler, keskin peynirler ve tuzlu zeytinlerin kokuları lezzetli bir karışım oluşturuyor. Şaşırtıcı bir şekilde, kendimi eğlenirken buluyorum ve Alex'in de öyle olduğunu düşünüyorum. Nonna bizi kardeşlik bağlarını güçlendirmemiz için buraya gönderdiyse, bu beklenmedik bir şekilde iyi gidiyor. Alex böyle olduğunda onunla birlikte olmaktan rahatsız olmuyorum. Elbette, huysuz ve eleştirel, kuru ve ironik bir mizah anlayışı var, ama zeki ve her şeye ilgi duyduğunu anlayabiliyorum, soğukkanlı davranmaya çalışsa da. Ona yeni şeyler göstermek aslında oldukça eğlenceli. Gözlerinin ilgiyle parlamasını, genellikle saklandığı o yorgun kabuğun altından merakının ortaya çıkmasını görmek hoşuma gidiyor.

Pazar kalabalık değil, sadece kollarına sepetlerini almış birkaç nonna tezgahları inceliyor, bazı anneler küçük çocuklarını yanlarında getirmiş, bir avuç turist var. Öğleden sonra rüya gibi bir memnuniyet hissi var. İtalya'da her şey daha yavaş ilerliyor. Bu telaşsız tempoyu,

cildimde güneşin sıcaklığını, acele etmemenin getirdiği huzur duygusunu unutmuşum.

Dürtüyle, babamın her zaman sevdiği yerel üretim limoncello liköründen bir şişe alıyorum. Pahalı ama onunla ilgili çok güzel anılarım var, dayanamıyorum. Şişeyi çantama koyarken, pazarda yapmam gereken şeyi aniden hatırlıyorum: çocukluğumdan beri en sevdiğim merenda'yı yapmak. Alex'le birlikte tezgahların arasında dolaşırken, zihnim çılgınca çalışırken dostça sohbet etmeye çalışıyorum. İçimde sessizce panik yapıyorum. En sevdiğim atıştırmalıklar neydi? Küçükken Nonna ile ne yapardık? Hatırlayamıyorum. Aklım boş ve zamanım azalıyor. Bir şey hatırlamaya çalıştığımda, zihnimde bir duvara çarpmış gibi hissediyorum, o anılara ulaşmamı engelleyen bir engel var. Tıpkı daha önce hatırlamaya çalıştığım diğer tüm zamanlar gibi. Bu çok sinir bozucu ve moral bozucu. Nasıl düzelteceğimi bilmiyorum.

Telefonuma bakıyorum. Lorenzo'ya ve arabaya dönme zamanı yaklaşıyor ama hala bir şey bulamadım.

Kurutulmuş dilimlenmiş etler ve sosisler satan büyük bir tezgahın önünde duruyoruz. Alex, bu kadar çok çeşit olması onu meraklandırmış görünüyor. Telefonunu çıkarıp birkaç fotoğraf çekiyor, ben de bir anlığına uzaklaşıyorum. Güneşin sıcaklığıyla terlemeye başlıyorum. Bir ağacın gölgesine geçip göle bakıyorum. Burada çok fazla anım var. Mutlaka, sevdiğim bir atıştırmalığı hatırlamamı sağlayacak bir şey çıkacaktır.

Gözlerimi kapatıp yavaşça nefes alırken babamı düşünüyorum — beni buraya getirdiği tüm zamanları, her şeyi denerken keşfetmenin verdiği mutluluğu — yerel cevizlerin çıtırtısını, parmaklarımdan portakal çiçeği balının yapışkanlığını yalamayı, bir kaşık fıstıklı dondurmanın soğuk ve ipeksi tatlılığını. Anılara dalarken, o anın keyfini çıkarıyorum. Beynimden bilgi çıkarmaya çalışmıyorum; sadece onunla burada olmanın mutluluğunu hatırlıyorum. Ve birdenbire bir anı canlanıyor. Her şeyi net bir şekilde görebiliyorum. Babam ve ben, göl kıyısında birkaç metre uzakta oturmuş, keçi peyniri ile doldurulmuş ve yerel tuzlu kurutulmuş et, bir tür prosciutto ile sarılmış olgun incirleri paylaşıyoruz. Muhtemelen on iki ya da on üç yaşındaydım. Babam cep bıçağını kullanarak incirleri kesiyor ve kremalı keçi peyniri ile dolduruyordu

peyniri dolduruyordu, büyük parmakları şaşırtıcı derecede becerikliydi. Gözlerimi açıp sağa bakıyorum, yan yana oturmuş, serin suda bacaklarımızı salladığımızı görüyorum. İncirlerin kumlu tatlılığını, keçi peynirinin zengin kremamsı kokusunu, kurutulmuş etin tuzlu umami tadını neredeyse yeniden tadabiliyorum. Basit, mükemmel bir günde basit, mükemmel bir atıştırmalıktı.

"İşte bu," diye mırıldanıyorum. O kadar rahatladım ki ağlayabilirim. Çok fazla bir şey değil, hatta gerçek bir yemek bile değil, ama güzel anılarla dolu bir atıştırmalık. Benim ve benim için önemli.

"Alex, gitmeliyiz," diyorum ve yerel tuzlu, kurutulmuş etten bir düzine dilim almak için duruyorum. Lorenzo ile buluşmamıza sadece birkaç dakika kaldı.

Bir meyve tezgahında durup olgun incir alıyorum. Tezgahın sahibi, geniş kalçalı, dalgalı, koyu saçlı bir kadın. Aynı dalgalı saçlara sahip, on beş yaşlarında bir genç adam siparişimizi alıyor. İncirleri dikkatlice seçerken, Alex'e hızlıca, takdir dolu bakışlar atıyor. Çok uzun, sırık gibi ve sevimli bir çocuk ve Alex de onu fark etmiş görünüyor. Alex meyve tezgahına yoğunlaşmış görünüyor, ama göz ucuyla onu izlediğini görebiliyorum. Ona euroları uzatıp ödemeyi yapmasını istiyorum. Şaşkın bir şekilde ödemeyi yapıyor. Genç adam parayı alıp incir sepetini ona uzattığında, parmakları birbirine değiyor ve yüzü koyu kırmızıya dönüyor. İtalyanca teşekkürlerini mırıldanıyor ve Alex botlarına bakıyor. Onun bu kadar telaşlı olması bir şekilde sevimli. Bir an için, ergenlik çağındaki aşkların ve ilk aşkların neredeyse acı verici coşkusunu, diğer kişiye karşı artan farkındalığı, beklentiyle karışık utangaçlığı hatırlıyorum. Yıllardır böyle hissetmemiştim. Bazen yetişkin olmak sıkıcıdır. Gözlerimin önünde küçük bir romantizm yaşanmasını izlemek eğlenceli.

Kül kabuklu yumuşak keçi peyniri almak için bir peynir tezgahında duruyoruz. Ayrıca küçük bir kavanoz portakal çiçeği balı da alıyorum. Telefonuma bakıyorum. Lorenzo ile buluşma zamanı geldi. Sokağa doğru ilerlerken, göle bir kez daha bakıyorum. Omuz omuza otururken, babamın geniş omuzları bana doğru eğilmiş, sözlerimi dinliyor. Her zaman ciddiyetle, dikkatle dinlerdi, sanki söylediklerin dünyadaki en önemli şeymiş gibi. Zihnimde bana keçi peyniri ile doldurulmuş bir incir uzatıyor.

"Al bakalım, benim küçük farfallina'm."

Ben onun küçük kelebeğiydim. Aurora ise onun coccinella'sı, uğur böceği idi. Orada, güneşin altında o tatlı, telaşsız anın tadını çıkarırken, birkaç yıl sonra birlikte geçireceğimiz zamanın acımasızca kesileceğinden habersiz, mutluluk içinde olduğumuzu görüyorum.

"Un bel pomeriggio," diye mırıldanıyorum, bir an durup, hüzünlü ve biraz da üzgün hissediyorum. Keşke o geçici anlara daha sıkı tutunmuş olsaydım. Keşke bilseydim.

"Bu ne anlama geliyor?" diye sorar Alex, yanımda durarak.

"İyi bir öğleden sonra demek," diyorum, sudan uzaklaşarak. "Babam İtalya'da olduğumuz her gün bunu söylerdi. Her akşam gölün üzerinde güneşin batışını izler ve gece çökmeden önce bunu söylerdi. Burayı çok severdi."

"Oh." Biraz tereddütlü bir şekilde duraksıyor. "Bu çok güzel."

Babam hakkında çok nadiren konuşurum. Onun hakkında başka biriyle konuşmak iyi geldi.

"Gitmeliyiz," diyorum Alex'e ve geldiğimiz yoldan geri dönüyoruz. Lorenzo arabayla bekliyor olacak. Omzumun üzerinden bir kez daha göle bakıyorum. Babamla geçirdiğim o öğleden sonra güzeldi, ama çok kısa süre sonra yaşananlar bu mutlu anıyı gölgeledi. Ama yıllar sonra yine buradayım ve yeni güzel anılar biriktiriyorum. Beklenmedik bir şey, ama hoşuma gidiyor.

"Un bel pomeriggio," diye fısıldıyorum yine. Ve bu sefer geçmişi değil, bugünü düşünüyorum.

Bölüm 18

"Va bene" diyor Nonna onaylayarak, mutfak tezgahının başında durup hazırladığım atıştırmalığı incelerken. "Özel bir şey hatırladın demek?" "Evet." Marketten eve döndükten sonra, Alex üst kata çıktı, Nonna da bahçedeki bitki bahçesiyle uğraşmak için dışarı çıktı. Şimdi hazırladığım şeyi deneme zamanı.

Nonna tabağı dikkatle inceliyor. "Güzel görünüyor," diyor onaylayarak.

"Umarım öyledir." Aşırı derecede gurur duyuyorum; çok küçük bir başarı, ama benim için büyük bir anlam ifade ediyor. Biri bitti, kırk dokuz kaldı. Bu hızla gidersem elli tarife çok geç ulaşacağım, ama bir tane hiç yoktan iyidir, diye kendime hatırlatıyorum. Bir tane iyi bir başlangıç. Nonna'nın tarif kitabını özlemle düşünüyorum. Hala hepsinin yok olduğuna inanamıyorum. Bunu düşünmek, bunun benim için ne anlama geldiğini düşünmek beni biraz hasta ediyor. Onlar olsaydı bu süreç ne kadar kolay olurdu. Tarifleri aramak için anılarımı yad etmeye gerek kalmazdı. Hepsi parmaklarımın ucunda olurdu. Pişmanlıkla iç çekiyorum. Sanırım bunu zor yoldan yapmak zorunda kalacağım. Tek tek tarifleri, hafızamdan çıkarmaya çalışarak.

Tariflerin gerçekten yok olup olmadığını emin olmak için kitaba tekrar bakmak için neredeyse canım çekiyor. Ne gördüğümü biliyorum, sayfalar tamamen boştu, ama yine de tam olarak inanamıyorum. Peki ya Nonna kitabımı elimden aldığında yaşadığımız o garip an neydi? O zaman sayfalar boş değildi. Yırtık Portakal Çiçeği Kek tarifini gözümün önüne getiriyorum ve Nonna'nın bu mutfakla ilgili anlattıklarını, burada olduğunu iddia ettiği sihri hatırlıyorum. Her şeyin birbiriyle bağlantılı olup olmadığını merak ediyorum. Önemli bir şeyi kaçırıyor muyum acaba?

"Hadi yiyelim." Nonna düşüncelerimi bölüyor. Düşüncelerimi silkeliyorum ve tabağı masaya götürüyorum. Elimde olan tek tarife konsantre olmam ve olmayan tarifleri özleyerek zaman kaybetmemem gerekiyor.

Bu basit bir yemektir, sadece keçi peyniri ile doldurulmuş incirler, tuzlu etle sarılmış ve üzerine biraz bal dökülmüş. Basit ama lezzetli ve en önemlisi

Önemli ve anlamlı. Bu tarifi kitaba nasıl ekleyeceğimi zaten biliyorum, babamla pazarda geçirdiğimiz o günü anlatarak. İşimiz biter bitmez, yukarı çıkıp tarifi ve ona eşlik eden hikayeyi yazmayı planlıyorum. En azından biraz ilerleme kaydetmiş olmak iyi hissettiriyor.

"Alessandra!" Nonna tavana doğru sesleniyor. Köşeden bir süpürge alıyor ve sapının üst kısmını tavana birkaç kez vuruyor. Uzaklardan sinirli bir "Tamam, tamam" sesi geliyor ve birkaç dakika sonra Alex merdivenlerden aşağı inip mutfağa giriyor, uykulu ve biraz keyifsiz görünüyor.

"Sanırım uyuyakalmışım." Esniyor. "Saat kaç?"

"Jet lag yüzünden," diyorum ona. "Seni etkiliyor." Ben de aynı derecede yorgun hissetmem gerekirdi, ama garip bir şekilde, küçük zaferimden dolayı enerjik hissediyorum.

"Öğleden sonra üçü biraz geçti," diyor Nonna, süpürgeyi köşeye koyarken. "Kız kardeşinin hazırladığı lezzetli atıştırmalıkların zamanı geldi."

Kız kardeş / üvey kız kardeş ayrımını düzeltmedim. Sadece boş verdim. Alex bir sandalyeye kaydı ve telefonunu çıkardı, hemen kaydırmaya ve dokunmaya başladı. Her zaman o şeyle uğraşıyor. Ne yapıyor acaba? Nonna limonata yaptı ve her birimizin önüne bir bardak koydu. "Şimdi senin yaratıcılığını deneyelim," dedi, oturup bir incir uzanarak.

"Bekle!" Elimi kaldırırım. "Az önce hatırladım, yemek kitabı için hazırlanan her yemeğin fotoğrafını çekmem gerekiyor." Yemek tabağına somurtarak bakarım. Bu bir sorun olacak. Sahne düzenlemeyi ve fotoğraf çekmeyi pek beceremem. Michelle, tariflerle birlikte fotoğraflar da göndermem gerektiğini belirtmişti. Yüksek kaliteli fotoğraflar. Aslında, Drew'un program için yaptığım yemeklerin fotoğraflarını kullanmayı planlamıştım. Çekimler sırasında yaptığım tariflerin her zaman birkaç güzel fotoğrafını çekiyordu ve ben de bunları eski tariflerle birlikte ekleyecektim. Ama şimdi tüm o tarifler ve onlara eşlik eden fotoğraflar işe yaramaz hale geldi. Ne yapacağım?

Masada birkaç şeyi düzenleyerek bir natürmort gibi görünmesini sağlamaya çalışıyorum: tabağa birkaç bütün incir ve biraz bal, arkasında kabuğunu bıçakla kesilmiş keçi peyniri. Çok banal ve sahte görünüyor. Birkaç fotoğraf çekiyorum ve fotoğraflar... fena değil. Harika değil.

"Bu işe yaramıyor," diye itiraf ediyorum sonunda. Geri adım atıp, sinirli bir şekilde yaptığım işi inceliyorum, dudağımı ısırıp, düşünmeye çalışıyorum. Şimdi ne yapacağım?

"Belki tabağı şöyle çevirsen?" diye önerir Nonna. İşe yaramaz.

"Işık yüzünden. Işığın yanlış."

Nonna ve ben şaşkınlıkla başımızı kaldırıyoruz. Alex, sanki konuşmamış gibi hâlâ telefonuna bakıyor.

"Ne?" diye soruyorum.

Alex başını kaldırıp masada yaratmaya çalıştığım natürmort resme eleştirel bir bakış atar.

"Işık yukarıdan böyle gelmemeli. Gölge yapıyor."

"Oh." Geri adım atıp sahneyi incelerim. "Um, tamam. Peki nasıl düzeltebilirim?"

Tsk sesi çıkarır ve ayağa kalkar. "Tamam, peki. Sana göstereyim."

Gidip koridordaki büfenin üzerindeki lambayı alır, masanın yanına takar ve ışığı tabağı aydınlatacak şekilde yönlendirir. Anında, atıştırmalık yüz kat daha iyi görünür. İncirler dolgun ve parlak görünüyor, kremalı keçi peyniri ile dolup taşıyor. Alex başını eğerek, masanın etrafında dolaşarak yemeği farklı açılardan inceliyor. Sonra hızlı, tereddütlü hareketlerle birkaç şeyi ayarlıyor, tabağın açısını değiştiriyor, peyniri hareket ettiriyor ve bıçağı kaldırıyor. Memnun kalınca telefonunu kaldırıyor ve fotoğraf çekmeye başlıyor. Birkaç saniye sonra bana çektiği fotoğrafları gösteriyor.

"Vay canına, harika görünüyorlar. Profesyonel düzeyde." Etkilendim. "Bunu nasıl yaptığını nereden biliyorsun?"

"Birkaç fotoğrafçılık dersi aldım." Alex omuz silkiyor, hünerli parmaklarıyla tabağı ince bir şekilde ayarlıyor, incileri hafifçe iterek farklı bir düzenleme yapıyor. "Ve geçen yıl kış tatilini, annem ve babam Tahoe'da kayak yaparken, New York'un kuzeyindeki bir fotoğrafçılık kampında geçirdim."

Telefonu tekrar kaldırıyor, hafifçe hareket ediyor, gözlerini kısıyor, değerlendiriyor. En yeni, en lüks iPhone'a sahip, Mars'ın yüzeyinin fotoğrafını çekebilecek bir kamerası olan model. Tabii ki en yenisi. Para, ebeveynlerinin sevgisini satın alamaz, ama çok pahalı elektronik aletleri satın alabilir. Bana fotoğrafları gösteriyor.

"Bunlar harika," diye içtenlikle söylüyorum. "Gerçekten çok iyisin."

O bu iltifatı görmezden geliyor, ama bence içten içe memnun. Aşağıya doğru bakıyor. "Önemli bir şey değil."

"Bitirdin mi?" diye soruyor Nonna. "Acıktım." Cevap beklemeden bir inciri alıp ağzına atıyor. "Buonissimi!" Bana gülümsüyor. "Lezzetli." Bir tane daha yiyor.

Ben de bir incir deniyorum. Evet, lezzetli.

Alex, tuzlu etle sarılmış olduğu için vejetaryenler için uygun olmayan atıştırmalığa özlemle bakıyor. Onun için hazırladığım, et hariç tüm lezzetli şeylerin bulunduğu küçük bir tabak koyuyorum.

"Oh," diyor küçük, şaşkın bir sesle. "Teşekkürler."

"Fotoğraflara yardım ettiğin için teşekkürler," diyorum ve masanın karşısına bir sandalye çekiyorum.

İncirlerden birini ısırır, kaşlarını çatarak değerlendirir gibi bakar. Bir saniye sonra daha büyük bir ısırık alır. "Oldukça iyi," diye itiraf eder. Onun hafif övgüsü beni biraz neşelendirir. Alex bile beğenmiş.

"Biri bitti, kırk dokuz kaldı," diye kimseye özel olarak duyuruyorum.

Alex durur. "Kırk dokuz ne?"

Yemek kitabını ve elli tane iyi, kişisel tarif ihtiyacını açıklıyorum. Ona her şeyi anlatmıyorum. Drew'dan, Keith'ten veya programı kurtarma planımdan bahsetmiyorum. Sadece sözleşmem ve son teslim tarihimden bahsediyorum. Bitirdiğimde, bir an sessiz kalıyor, sonra "İstersen, yaptığın her tarifin fotoğrafını çekebilirim" diyor. Bunu, her iki şekilde de umurunda değilmiş gibi, kayıtsız bir şekilde söylüyor.

"Gerçekten mi?" Sesimde heyecan duyuluyor. "Emin misin?" Çaresiz görünmemeye çalışıyorum, ama öyleyim. Tarif kitabının tamamen boş olduğunu fark ettiğimden beri ilk kez, küçük bir umut ışığı hissediyorum. Belki de her şey kaybedilmemiştir. Nonna ve Alex'in yardımıyla, tarif kitabı olmasa bile bir şansım olabilir. Birlikte çalışırsak, teslim tarihine gerçekten yetişebilir miyiz?

"Yani, bu yaz yapacak başka bir işim yok," diyor Alex kuru bir şekilde.

"Bu harika olur." Rahatlayarak arkama yaslanıyorum. Fotoğrafları gerçekten çok iyi. "Sana vejetaryen dostu atıştırmalıklarla ödeme yapsam nasıl olur?"

Soğuk gri gözleriyle bir an bana bakar, sonra ağzına bütün bir incir atar. "Anlaştık," der, yanakları şişer. El sıkışırız.

Bölüm 19

"Lorenzo ve Nicolo bütün gün zeytin ağaçlarını budamak için çok çalışıyorlar," diyor Nonna ertesi sabah kahvaltıdan sonra, ikimiz bulaşıkları toplarken. Alex kendi tabağını temizledi ve yemeğimizi bitirir bitirmez telefonuyla dışarı çıktı. "Onlara biraz tatlı bir şeyler götürmeliyiz." Dün pazardan aldığımız birkaç biscotti'yi kahverengi kağıtlara sarıyor.

"Tabii, olur." Bulaşıkları yıkamakla meşgul olduğum için, yüzündeki hesaplı ifadeyi çok geç fark ettim. İki caffellatte hazırlayıp iki cam şişeye doldurdu, sonra paketi şişelerle birlikte bana uzattı.

"Üst bahçelerde çalışıyorlar," diyor.

Görünüşe göre, atıştırmalıkları ben götürmem gerekiyor. Bir an tereddüt ediyorum. Nicolo'yu tekrar göreceğim düşüncesi yüzümü kızartıyor, rahatsız ediyor... ve biraz da heyecanlandırıyor.

Kes şunu! Hedefine odaklan. Eski aşkların peşinden koşacak vaktin yok. Kendimi azarlamaya çalışıyorum. Tamamen işe yaramıyor. En azından bu sabah rimel sürmüşüm ve saçlarım sıcakta dalgalı ve kiraz kırmızısı bir saç bandıyla geriye toplanmış, çok şirin görünüyor.

"Caffellatte'ler soğumadan git." Nonna beni kapıdan dışarı kovuyor. Gözlerimi kısarak ona bakıyorum, gizli bir niyeti olup olmadığını anlamaya çalışıyorum, ama o benim bakışlarımla karşılaşmıyor. Yüzünü başka yere çeviriyor, masumiyet timsali bir ifadeyle, bir bezle masayı silmekle meşgul oluyor. Kendi kendine mırıldanıyor. Bir iç çekerek şişeleri ve paketi alıyorum. Atıştırmalıkları teslim edip, bir dakika sohbet ettikten sonra mutfağa geri döneceğim. Eylül ayına kadar hazır olabilmek için daha fazla tarif üzerinde çalışmam gerekiyor. Dudak kremi sürüp, saçlarımı düzelttikten sonra erkekleri aramaya çıkıyorum.

Dışarıda sabah güneşi giderek ısınıyor. Kısa bir taş merdiveni çıkıp, evin sağ tarafına gizlenmiş taş döşeli verandayı dolaşıyorum.

uzun bir masa ve sekiz sandalyenin üzerine budaklı dallarını uzatan eski bir zeytin ağacı. Alçak bir taş duvar onu aşağıdaki zeytinlikten ayırıyor ve teras, tepenin aşağısındaki gölün muhteşem manzarasına sahip. Sandalyelerden birinde koyu renk giysili bir figür oturuyor. Alex. Kulaklıklarını takmış ve başını kaldırıp bana kısa bir selam verdikten sonra tekrar telefonuna dönüyor. Biriyle konuşuyor gibi görünüyor. Ekrana dikkatle bakıyor ve dudakları hareket ediyor. Yanından geçip tepeye doğru yürüyorum. Lorenzo'nun küçük çiftlik kamyonunun geçebileceği kadar geniş çim yolunu takip ederek üst tarlaya doğru ilerlerken, güneş zeytin ağaçlarının gümüş rengi yapraklarından süzülüyor. Yolun her iki yanında, dallarını tepelere doğru uzatan zeytin ağaçları var. Zeytinliklerimiz eskidir ve ağaçlar geniş aralıklarla dikilmiştir, ancak aralıklar eşit değildir. Birçok zeytin çiftliğinde en yeni bahçelerde ağaçlar çok daha yakın dikilmiştir ve mekanik hasat için tam olarak doğru aralıklarla yerleştirilmiştir. Bizim zeytinlerimiz hala elle hasat edilmektedir. Bu bahçede her şey elle yapılır. Zaman alıcıdır, ama burada ellerinizle çalışmanın çok tatmin edici bir yanı vardır. Yazları Lorenzo'ya bahçede yardım ettiğimi, ağaçlara baktığımı, hastalıklı dalları aradığımı, onun arkasında dolaşarak inceleme ve bakım yaptığımı hatırlıyorum. ve her biriyle ilgileniyor. Lorenzo onlara bebekler gibi şefkatle davranıyor.

Lisa'nın bizi terk ettiği yıl, babam Aurora ve beni Ekim ayı sonlarında zeytin hasadına katılmak için buraya getirdi. Okuldan bir hafta uzak kalmanın ve ailenin hasat zamanına katılma fırsatının tadını çıkardık. Zor bir işti, ama küçük plastik zeytin tırmığıyla en alttaki dallardan zeytinleri nazikçe koparak elle zeytin toplama işini öğrenmek çok ilginçti. Babam ve Lorenzo elektrikli zeytin hasat tırmıklarını kullanıyor, ağaçlara tahta merdivenler kuruyor ve düşen meyveleri yakalamak için her ağacın altına büyük brandalar seriyorlardı. Nonna bizimle birlikte elle hasat yapıyordu ve bize dalları kırmadan nasıl yapılacağını gösteriyordu. Bu anıyı hatırlayınca gülümsüyorum.

Ağaçlarımız, kuzey bölgemize özgü özel bir zeytin türü olan Casaliva zeytin çeşididir. Casaliva zeytinleri, badem aromalı, hafif meyveli tadı ve ot ve çim kokusu ile güzel, berrak, soluk yeşil bir zeytinyağı üretir. Bu yağ, hassas tadı ve muhteşem rengi ile nadir ve çok değerlidir. İtalya'da zeytinyağı her şey için kullanılır: yemek pişirmek,

hastalıklar, güzellik bakımları. Nonna Bruna da dahil olmak üzere çoğu nonna, biraz kaliteli zeytinyağı kullanarak çözülemeyecek veya en azından iyileştirilemeyecek neredeyse hiçbir şeyin olmadığına inanır. Hepimiz bu felsefeyle büyüdük. Damarlarımızda bu değerli, soluk altın rengi akıyor.

Sıcak ve yokuş yukarı tırmanıştan dolayı, yolun sonuna geldiğimde biraz terlemişim. Üst tarlaya vardığımda Lorenzo ortalarda yok, ama yolun kenarındaki bir zeytin ağacının altında bir yığın alet görüyorum ve bahçenin daha içinden bir yerden gelen hışırtı sesi duyuyorum. Zeytin ağaçları arasında dolaşarak sesin kaynağını bulmaya çalışıyorum.

"Merhaba?" Cevap yok.

Aniden, tam önümde bir figür ağaçlardan birinden atlar ve bir kedi gibi ayakları üzerinde iner. Koyu renkli kıvırcık saçları, gülen gözleri vardır. Şaşkınlıkla, boğuk bir çığlık atarak geriye atlarım.

"Juliana." Nicolo benim görünüşümden şaşırmış görünüyor. Yüzünde geniş bir gülümseme beliriyor. O gamzeler! Gaah! Bu haksızlık.

"Aman Tanrım, beni korkuttun." Elimi göğsüme koyup, sinirli bir şekilde gülerek sakinleşmeye çalışıyorum. "Zio Lorenzo'yu arıyorum. Nonna atıştırmalık gönderdi." Kanıt olarak paketi uzatıyorum.

"Ah evet, anlıyorum. Teşekkürler. Lorenzo, bir aleti tamir ettirmek için Bardolino'ya gitti," diye açıklıyor Nicolo rahat bir şekilde. Elinde bir budama makası tutuyor. "Yakında dönecek. Bugün hastalıklı dalları buduyoruz." Pantolonundaki kabuk parçalarını ve zeytin yapraklarını silkeliyor ve budama makasını kapatıyor. İngilizcesi mükemmel, fark ediyorum. Dün çok telaşlıydım, ne kadar kusursuz olduğunu fark edemedim. Gençken hiç İngilizce bilmiyordu. Benim neredeyse akıcı sayılabilecek İtalyancamla idare ediyorduk. Ama şimdi akıcı bir şekilde, hiç tereddüt etmeden konuşuyor. Aksanı hala var, espresso kadar zengin ve lezzetli.

"Al." Paketi eline tutuşturuyorum, kendimi biraz garip hissediyorum. Kalbim normalden biraz daha hızlı atıyor. *Hadi Juliana, kendine gel*, diye azarlıyorum kendimi. *Sen sadece Nonna için bir iş yapıyorsun. İşini bitir de işine dön.* Bir milim bile kıpırdamıyorum.

Nicolo paketi alırken sırıtarak, “Bruna'nın hayatındaki gizli hedefi beni şişmanlatmak galiba. Büyükannemin beni yeterince beslemediğini düşünüyor. Bana katılır mısın?” der. Zeytin ağaçlarından birinin dibine oturur, budama makasını yanına koyar ve gövdeye yaslanır. Oturmam için davet edici bir hareket yapar. Tereddüt ederim, ama merakım mutfaktaki görevlerimden üstün gelir, bu yüzden dikkatlice yanına otururum ve ağacın altındaki çimlere çapraz bacaklı otururum, sevimli çiçek desenli tulumuma çim lekesi bulaşmamasını umarak.

Bölüm 20

Gün sıcak ve güneşli, canlıların, gölün, yemyeşil çimlerin ve budaklı zeytin ağaçlarının kokusuyla dolu. Her şey hareketsiz ama yine de çok canlı. Nicolo ve ben yan yana, zeytinliklerin arasından aşağıdaki mavi gölü seyrediyoruz. Güneşin ışınlarının zeytin dallarının arasından süzüldüğü, budaklı ağaçların altında, yaprakların arasından esen kuru bir esintinin fısıldadığı bu yer çok huzurlu. Buranın ne kadar sessiz olduğunu unutmuşum.

"Budama için geç kalınmadı mı?" diye soruyorum. Hatırladığım kadarıyla, ağaçlar genellikle ilkbaharda budanır.

Nicolo omuz silkiyor. "Bu yıl biraz geç oldu, ama şimdiye kadar Lorenzo'ya yardım edecek vaktim olmadı. O da bekledi."

"Burada çok yardım ediyor musun?" Bu, merak ettiğim bir şeydi.

Nicolo, caffellatte şişesinin kapağını açar. "Lorenzo yaşlanıyor. Ona yardım edecek birine ihtiyacı var, ama bunu kabul etmiyor." Kıkırdar ve caffellatte'sinden bir yudum alır, sonra şişeyi bana uzatır. Tereddüt ettim, ama hava sıcaktı ve susamıştım. Şişeyi kabul edip bir yudum aldım, onun dudaklarının az önce benim dudaklarımın olduğu yerde olduğunu bilerek. Bu samimiyet beni biraz heyecanlandırdı.

"Teşekkürler." Şişeyi geri veriyorum. "Ona yardım etmen çok nazikçe," diyorum, Nicolo'nun neden kendi çiftliğinde değil de rakip bir zeytin çiftliğine yardım etmekle vakit geçirdiğini merak ediyorum. Kendi ailesinin arazisinde yapacak yeterince işi yok mu? Bizimkinden çok daha büyük. Orada birkaç farklı zeytin türü yetiştiriyorlar. Casalivas yok, ama Leccino ve Pendolino gibi birkaç başka çeşit var.

"Önemli değil," diyor Nicolo, bir yudum daha alıp elinin tersiyle ağzını silerken. "Bruna ve Lorenzo bana çok iyi davrandılar. Şimdi onlara yardım etme sırası bende. Ayrıca, villada yardım edecek işçilerimiz, kiralık elemanlarımız var. Orada işleri ben denetliyorum, ama işlerin çoğunu başkaları yapıyor.

Burada ise tüm çiftliği Lorenzo tek başına yönetmeye çalışıyor. Bu, tek bir adam için çok fazla, çok daha genç bir adam için bile."

Onun sözlerine kaşlarımı çattım. Her şeyin biraz bakımsız ve eski görünmesinin nedeni bu mu? Zio Lorenzo ve Nonna için artık bu iş çok mu ağır geliyor? Bu mantıklı. Burayı işletmek çok iş gerektiriyor olmalı.

Nicolo düşüncelerimi keser. "Bruna bana geri döneceğini söylediğinde, pek inanmamıştım." Bana açık bir merakla bakar. "Söylesene Juliana Costa, ünlü internet aşçısı, seni İtalya'ya geri getiren nedir?" Sesi hafif, neredeyse şakacı, ama programımı bildiğini fark ediyorum. Beni takip mi ediyordu? Daha çok Nonna ona bilgi vermiştir. Torunlarıyla övünmeyi çok sever.

"Burada, genç üvey kız kardeşime bakıcılık yapıyorum ve yemek programımı kurtarmaya çalışıyorum," diyorum ona açıkça. Bu bilgiyi bu kadar kolayca paylaşmış olmama kendim de şaşırıyorum. Nicolo'ya karşı içimi rahatlatan bir yakınlık hissediyorum. Ortak bir geçmişimiz var, bu yüzden rol yapmaya çalışmak doğru gelmiyor. Ona karşı dürüst olabileceğimi, dürüst olmam gerektiğini hissediyorum. Sonuçta, başka hiçbir erkek benimle ilk öpücüğümü paylaşmadı. Her şeyin ilki.

"Ziyaretin nasıl gidiyor?" diye soruyor, paketi açıp iki biscotti seçerken. Beni izlerken gözleri sabit ve kurabiyesini çıtır çıtır yiyor. Ağzı sıcak bir gülümsemeyle kıvrılmış, ama o canlı, koyu renkli gözleri keskin, hiçbir şeyi kaçırmıyor. Onun yanında garip bir şekilde rahat hissediyorum ve aynı zamanda biraz da tedirginim. Beni görüyor, gerçekten görüyor gibi hissediyorum, belki de benim istediğimden daha fazla. Beni yetişkin, başarılı, kendinden emin ve kontrolü elinde tutan biri olarak görmesini istiyorum, ama sanırım o bu görünüşün ardındaki gerçek beni, dağınık, korkmuş yanlarımı görebiliyor. Ne yaptığını bilmeyen kızı.

"Geri dönmek güzel," diyorum içtenlikle. "Ama hayatım biraz karmaşık. Ya sen? Buraya neden döndün? Sen Cenova'ya gönderildikten sonra izini kaybettim."

"Ah, Cenova," diye mırıldanıyor. Sesi hafif ironik. Bana paketi uzatıyor ve ben iki biscotti seçiyorum. Küçükler ve Nonna çok fazla koymuş.

"Peki, gönderildiğinde ne oldu?" diye soruyorum, çıtır çıtır kurabiyenin ucunu ısırarak ve onu Cenova'ya gönderen, birlikte yaptığımız şeyin anısını zihnimden silmeye çalışarak. *Odaklan Jules, odaklan*, diye sessizce kendimi azarlıyorum, onun ağzına bakmamaya çalışıyorum. Çok geç. Şimdi ona tamamen bakıyorum. O dolgun alt dudağı. Ona her zaman bayılmışımdır. Başka birinde somurtkan görünür, ama ona ise kendini kontrol eden dış görünüşünün altında bir kırılganlık hissi veriyor. Şimdi, sanki o geniş omuzlarında ağır sorumluluğu kolayca dengeliyormuş gibi, görev ve kararlılığın karışımıyla bir yetişkin gibi davranıyor. Bu yakışıklı adamın dolgun, sert dudaklarına bakarken içimde hafif bir nostalji hissediyorum. O üzgün, tatlı çocuk nereye gitti? Yıllar ona ne getirdi?

Ön kollarını dizlerine dayar, yarısı dolu caffellatte şişesini parmakları arasında sıkıca tutar. "Liseyi Cenova'da bitirdim ve her dakikasından nefret ettim," der açıkça. "Veda bile edemediğimiz için kızgındım, Bruna ve Nonna V. bizi bu şekilde ayrı tutmayı başarmışlardı. Ve babanın vefatını duyduğumda bu beni çok üzdü. Yıllardır özür dilemek istiyordum. Tony iyi bir adamdı." Onaylayarak şişesini kaldırır.

Gözlerimi indirip teşekkürlerimi mırıldanıyorum. Beklenmedik bir şekilde kalbim acıyla doluyor. Nicolo babamı iyi tanıyordu ve onun ölümünün ardından, bu kaybın acısıyla boğuşurken onun tesellisini alamamak iki kat daha zordu. "Çok... korkunç bir dönemdi," diye itiraf ediyorum, gözlerine bakarak.

Bana bakar, koyu renkli gözleri beklenmedik bir şekilde şefkatlidir. "Seni bulmak istedim Jules," der bana. "İki yıl boyunca, okulu bitirince senin peşine düşmeyi planladım. Uçak bileti için para biriktiriyordum bile, ama sonra Bruna bana Seattle'a geri taşındığını, üniversiteye başladığını ve bir erkek arkadaşın olduğunu söyledi. Mutlu olduğunu söyledi, ben de beni unuttuğunu düşündüm. Ben de seni unutmaya karar verdim." Omzunu hafifçe silkiyor.

"Seni unutmadım..." diye aceleyle söylüyorum. "Ben de seni bulmak istedim. Ama kimse bana nerede olduğunu söylemedi. Seninle iletişime geçmenin bir yolu yoktu.

birkaç kez denedim ama sosyal medyada değildin. Seninle nasıl iletişime geçebileceğimi bilmiyordum."

Ayrıca, dürüst olmak gerekirse, İtalya'ya dönmek istemiyordum. Yasım ve suçluluk duygum, Nicolo'ya olan sevgimden bile ağır basıyordu. Bunu itiraf etmekten utanıyorum, ama gerçek bu.

"Ve şimdi ikimiz de buradayız," diyor Nicolo alaycı bir gülümsemeyle. "Ne garip bir kader." İnanamıyormuş gibi başını sallıyor.

"Cenova'dan sonra ne oldu?" diye soruyorum, o zamandan bu yana geçen yılları merak ederek.

"Roma'daki Sapienza Üniversitesi'nde üniversite ve hukuk fakültesine gittim."

Sapienza Üniversitesi mükemmel bir okul, bir nevi İtalyan versiyonu Ivy League üniversitesi. Çok etkileyici. "Avukat mısın?" diye soruyorum şaşkınlıkla, tanıdığım genç çocukla yanımda oturan bu kendine güvenen, yetişkin adamı birleştirmeye çalışarak.

"Buna inanmak o kadar zor mu?" diye gülümsüyor. "Yedi yıl boyunca uluslararası müşteriler için avukatlık yaptım ve Singapur, İsviçre, Avustralya gibi birçok yerde yaşadım."

"Gerçekten mi?" Yani yanımda oturan, bronz tenli, iş kıyafetleri giymiş zeytin çiftçisi aslında uluslararası bir avukat mı? Gittikçe daha da meraklanıyorum. Ünlü bir uluslararası avukat neden bizim zeytin ağaçlarında tırmanıyor?

"Buraya geri dönmenizin sebebi nedir?"

"Bir İtalyanı memleketine geri çağıran nedir?" Ellerini genişçe açtı. "Aile. Toprak. Geri dönüyoruz çünkü bize ihtiyaç var."

"Violetta sana eve dönmeni mi istedi?" Şaşırdım. İtalyanlar aile odaklıdır, ama yine de başarılı bir kariyeri bırakıp zeytin çiftçiliği yapmak büyük bir fedakarlıktır.

Kuru bir kahkaha attı. "Büyükannem kuyuya düşse ve son nefesini verse bile yardım istemeyeceğini sanıyorum," diye itiraf etti üzüntüyle. "Daha çok söylemedikleri şeydi. Büyükbabam yaklaşık beş yıl önce öldü ve o zamandan beri büyükannem zorluklarla boğuşuyor. Çiftliği işletmek büyük bir iş ve büyükbabamın ölümünden önce bile yıllardır işler ihmal edilmişti. Çiftliği yeniden düzene sokmaya çalışıyorum, sonra nasıl devam edeceğimize karar vereceğiz.

Pes edip satmadan önce, çiftliği hayatta kalacak kadar karlı hale getirebilir miyim diye bakmak istiyorum."

"Satmak mı? Gerçekten mi? Bunu mu düşünüyorsun?"

"Bu, şu anda bu bölgedeki birçok küçük çiftçinin gerçeği," diye açıklıyor yüzünü buruşturarak. "Birçoğu hayatta kalamayacaklarını fark ediyor ve hayatta kalabilenler de, bazen eski nesillerin isteğine karşı gelerek modernleşmek zorunda kalıyor. İlerleme böyle bir şey. Topraklarını korumak istiyorlarsa zamana uyum sağlamak zorundalar." Kaşlarını çatıyor. "Bu açıdan senin çiftliğin bizimkinden farklı değil," diye ekliyor.

Bir an duruyorum. "Ne demek istiyorsun?"

Gözlerime bakar, bakışları ciddidir. "Uzun zamandır yoktun Jules. Bruna ve Lorenzo yaşlanıyor. Güçlüler ama yorgunlar. Bu yeri daha ne kadar ayakta tutabileceklerini bilmiyorum." Bir süre durur. "Bence göründüklerinden daha büyük bir sıkıntı içindeler."

Kalbim sıkışır. Aurora'nın fark ettiği şey bu muydu? "Ne tür bir sıkıntı?"

Nicolo'nun bakışları şefkatli ve nettir. "Şikâyet etmiyorlar ama Lorenzo bana biraz anlattı. Çiftliği ayakta tutacak kadar para kazanamıyorlar. Sanırım bir süredir zar zor geçiniyorlar. Yeterince uzun süre dayanabileceklerini umarak bekliyorlar."

"Ne kadar uzun süre?" diye soruyorum endişeyle.

Nicolo, caffellatte'sinden uzun bir yudum alır ve bana açıkça bakar. "Senin geri dönmen için yeterince uzun süre."

Bölüm 21

"Anlamıyorum..." diye kekeliyorum, kafam karışık bir şekilde Nicolo'ya bakarak. Neden beni bekliyorlar? Çiftlikte ne işe yarayabilirim ki? Zeytin yetiştiriciliği hakkında çok az şey biliyorum. Ama ona daha fazla soru soramadan, Lorenzo'nun dönüşünü haber veren tiz bir gürültüyle sözümüz kesiliyor. Bebek mavisi Piaggio Ape'siyle çimenli yolu tırmanıyor. Üç tekerleği, Lorenzo'nun zar zor sığabileceği küçük kabini ve aletleri ve eşyaları taşımak için küçük bir yatağıyla, hem sevimli hem de absürt olan bu araç, Vespa ile kamyonetin bir karışımı gibi, neredeyse bir oyuncak gibi görünüyor. Geniş omuzları ve iş gömleğini gerginleştiren şişman karnı ile Lorenzo, direksiyonun üzerine eğilerek bize doğru sürer ve motoru durdurur. Aniden sessizlik hakim olur.

Ağzımı açıyorum. Soracak çok şeyim var, ama Lorenzo'ya bakıyorum
Bu uygun bir zaman değil. Bunun yerine, ayağa fırlayıp tulumumdaki çimleri silkeliyorum. "Mutfağa dönsem iyi olacak," diyorum Nicolo'ya. "Seninle görüşmek güzeldi."

Bana dikkatle bakar, sonra Lorenzo'ya göz atar ve başını sallar. "Seni tekrar görmek güzeldi Jules. Geri döndüğüne sevindim."

Kafamı hafifçe sallayıp ayrılmak için dönerim. Geçerken Lorenzo'ya biscotti paketini ve artık ılık olan ikinci caffellatte şişesini veririm, sonra çiftlik evine geri dönerim.

Zeytin ağaçlarının arasındaki yolu yürürken, Nicolo ile yaptığım konuşmayı düşünürüm. Bu beni tedirgin etmiştir. Çiftlik, Nonna ve Lorenzo hakkında söyledikleri doğru mu?

Çiftlik avlusuna yaklaşırken adımlarım yavaşlar ve etrafıma yeni bir bakışla bakarım. Eski taş çiftlik evi yorgun görünüyor. Yeşil boya panjurlar ve kapılardan dökülüyor. Avlunun karşısındaki alçak taş ahırın bir ucu çökmüş.

Şimdi daha net görüyorum. Sabahın ortasında parıldayan güneş ışığı ve Nicolo'nun gözlemleri altında ilk başta çekici ve rustik bir yaşlılık olarak gördüğüm şey, şimdi daha çok ihmal gibi görünüyor. Nicolo haklı mı? Çiftlikde bir sorun mu var?

Aurora'nın ayrılmadan önce yaptığı yorum, tereddütleri ve burada bir şeylerin ters gittiği hissi aklıma geliyor. İlk geldiğimde Nonna ve Lorenzo arasında konuşulmayan bir şey olduğunu, bir şeyleri söylemediklerini hissettiğimi hatırlıyorum. Nicolo'nun söyledikleriyle birleşince endişem artıyor. Gerçekte neler olduğunu öğrenmem gerekiyor. Bu yer hangi sırları saklıyor?

Mutfağa doğru ilerlerken, bir düşünce hala kafamı kurcalıyor. Nicolo'nun beni beklediklerine dair sözleri. Neyi bekliyorlar? Bir şekilde onları kurtarabileceğimi mi umuyorlar? Eğer öyleyse, korkarım ki onları hayal kırıklığına uğratacağım. Nonna'yı, Lorenzo'yu ve kalbime çok yakın olan bu toprakları çok seviyorum, ama kendimi bile kurtarabileceğimden emin değilim, bir çiftliği ve ağır bir aile mirasını kurtarmayı bırakın. Onların daha cesur, daha güçlü, daha yetenekli birine ihtiyacı var. Çiftliği nasıl yöneteceğini bilen birine. Hayatı düzenli olan birine. Onları hayal kırıklığına uğratmayacak birine. Bu yerin kurtarılması gerekiyorsa, ben o kız değilim.

Ertesi sabah erkenden, metalik bir çarpma sesi hafif uykumdan beni uyandırır. Ses aşağı kattan geliyor gibi. Telefonuma bakıyorum. Saat sabah altı buçuktan biraz geçiyor, ama yatak odam şimdiden kaynayan et sosu ve makarnanın ağız sulandıran kokusuyla dolmuş durumda. Bu garip. Neden Nonna şafak vakti doyurucu akşam yemeği yemekleri pişiriyor? Durup dinliyorum. Mutfaktan Nonna'nın sesiyle birlikte birkaç tanıdık olmayan ses geliyor. Birine karıştırmasını, coşkuyla karıştırmasını söylüyor. Aşağıda ne oluyor acaba?

Merakla yataktan kalkıp pencereye parmak uçlarında yaklaşıyorum, tahta panjuru aralayıp dışarıya bakıyorum. Garaj yolunda birkaç araba var: parlak bir Audi ve iki tane daha az gösterişli hatchback. Bu saatte kim gelmiş olabilir? Esniyorum ve iniltiyi bastırıyorum.

Sessizce merdivenlerden aşağı iniyorum, sadece bir göz atmak niyetindeyim. Kadınların İtalyanca heyecanlı bir şekilde konuştuklarını duyabiliyorum. Nicolo felaketinin tekrarlanmasından çekindiğim için, görülmemeye dikkat ediyorum. Üzerimde sevimli pijamalarım var, ama yine de bu saatte ve pijamalarımla yabancılarla karşılaşmak istemiyorum. Köşeyi dönüp mutfağa bakıyorum. Üç genç İtalyan kadın, şık ofis kıyafetleri üzerine önlük giymiş, Nonna'nın etrafında toplanmış. Hepsi odanın ortasındaki ağır masanın etrafında toplanmış, makarna servis ediyorlar. Elleri ve önlükleri unla kaplı, oda dağınık. Belli ki bir süredir yemek yapıyorlar. Kokluyorum. Taze makarna ve lezzetli sosun cezbedici kokusu burnuma geliyor. Genç kadınlardan biri, uzun kahverengi saçlarını topuz yapmış zayıf bir kız, gnocchi gibi görünen bir şeyi bir paket servisi kabına koyuyor. "Umarım bu işe yarar," diyor kız İtalyanca, gergin bir kahkaha atarak. "Ondan çok hoşlanıyorum, ama sanırım o beni sadece bir arkadaş, yan ofisteki kız olarak görüyor."

"Bugünden sonra bu durum değişebilir," diyor Nonna gizemli bir gülümsemeyle. "Ona makarnayı yedir ve ne olacağını gör. Bu tarif aşk için çok etkilidir."

"İki yıldır çıkıyoruz ama henüz nişanlanmadık," diyor Nonna'ya, simsiyah bob saçlı başka bir kız. O, plastik bir kutuya farklı bir makarna ve sos, belki rigatoni koyuyor. "Kuzenim bana senden bahsetti. İş yerinde çok kötü bir patronu varmış ve sen onunla balık çorbası yapmışsın, ertesi hafta patronu Şangay'da bir işe girmiş. O çocuğu düğün tarihi belirlemeye ikna edebilecek tek kişi Bruna, dedi bana, ben de seni görmeye geldim."

"Annem benim bir erkek arkadaş bulmamdan umudunu kesmiş, bu yüzden beni buraya gönderdi. Bruna bunu gerçekleştirecek, bana söz verdi." Bunu söyleyen, kalın gözlüklü, minyon ve kıvrımlı bir kız. Pişmiş tortellini'yi dikkatlice bir kaba koyuyor. Her biri farklı bir makarna türünü kutulara koyuyor. Neler oluyor? Sabahın erken saatlerinde bir aşçılık dersi mi? Kafam çok karıştı.

"Hayır, hayır, ben hiçbir şeyi gerçekleştirmiyorum." Nonna memnun görünüyor. "Yemek kitabı bize ne yapmamız gerektiğini gösteriyor. Bu yemeklerin hepsi olması gerektiği gibi olacak. Sözlerimi unutma. Ama unutma, bu yemekleri bugün, hala taze iken servis etmelisin. Her şeyin doğru şekilde olması için bu çok önemli." Bir kaşık alıp dikkatlice tavadan biraz sosu

. Buradan tereyağı ve adaçayı kokusu geliyor. "Bugün gözüne çarpan herkese bundan bir tat ver. İlk aşkın olacak kişi bu makarnaya bayılacak," diyor Nonna.

Karnım guruldıyor ve ben koridorun gölgesine çekiliyorum. Nonna hangi yemek kitabından bahsediyor? Neler oluyor? Genç kadınlar önlüklerini çıkarıp makarna kaplarını alıyorlar. Her biri Nonna'nın yanağına bir öpücük kondurup, eline bir deste euro sıkıştırarak kapıdan çıkıyorlar. Bir dakika sonra arabalarının uzaklaştığını duyuyorum. Ve sonra hapşırıyorum.

"Ciao?" Nonna mutfaktan aceleyle geçip koridora çıkar ve euroları önlüğünün cebine koyar. Ben geri sıçrayıp en alt basamağa atlarım, sanki merdivenlerden iniyormuşum gibi görünsün diye. Nonna loş ışıkta bana bakar. "Juliana?"

"Sesler duyduğumu sandım," diyorum ona, uykulu ve kayıtsız görünmeye çalışarak. Esniyorum. Berbat bir yalancıyım. "Ne oluyor?" Onu geçip meraklı bir şekilde mutfağa giriyorum.

Nonna tereddüt eder. "Sadece bazen verdiğim küçük bir aşçılık dersi," der sonunda isteksizce. "Ev yapımı makarna ile erkeklerini etkilemek isteyen birkaç ofis çalışanı kız."

"Kokusu harika." Artan makarnanın yanına gidip kaseye bakıyorum. Hemen tanıyorum. Tortellini nodo d'amore, aşk düğümü tortellini, bu bölgenin spesiyalitesi, tereyağı ve adaçayı ile servis ediliyor. Başka bir tencerede gnocchi var. Üçüncüsünde ise Rigatoni alla Bolognese.

Ve sonra onu görüyorum, boş tarif kitabını. Ama boş değil. Un torbasının yanında masanın üzerinde açık duruyor. Açık sayfada Tortellini nodo d'amore için el yazısı bir tarif açıkça görünüyor.

"Bu tarif nereden geldi?" Şaşkınlıkla öne eğilip gördüğüm şeyi anlamaya çalışıyorum. Kitabın tamamının boş olduğunu biliyorum, ama daha fazlasını okuyamadım ki, Nonna yemek kitabını kapattı.

"Lorenzo uyanıp kahvaltı istemeden önce ortalığı toplamam lazım," diye mırıldanıyor, gözlerime bakmadan beni yukarı çıkmam için eliyle işaret ediyor. "Git uyu, aşağı indiğinde

kızken sevdiğin bademli bisküvileri yaparız. Koleksiyonun için iyi bir tarif."

Dalgın dalgın cebindeki euro destesini okşadı ve temizlikle meşgul oldu. Açıkça, ben kovulmuştum. İsteksizce yukarı çıktım, ama uykuya dalamadım. Zihnim, az önce gördüklerimi anlamaya çalışarak hızla çalışıyor. Açıkça bir şeyi kaçırıyorum ve bu, yemek kitabıyla ilgili gibi görünüyor. Peki Nonna neden bu kadar gizemli davranıyor? Neyi saklıyor ve neden? Tamamen uyanık bir şekilde, güneş doğarken yatakta uzanıyorum, yemek kitabını saran sırların katmanlarını kaldırmak ve gerçekte neler olup bittiğini anlamak için ne gerekiyorsa yapmaya kararlıyım.

Bölüm 22

"Hadi, hadi Juliana. Gücünü kullan." O öğleden sonra Nonna omzumun arkasında durarak bana bademli biscotti yapmanın inceliklerini öğretiyor. Bu, çocukluğumda en sevdiğim tatlıydı, birkaç biscotti'yi bir fincan sıcak kakaoya batırırdım. Bir oturuşta üç dört tane yerdim. Tarifini yemek kitabına eklemek istiyorum, bu yüzden Nonna bana biscotti'yi doğru şekilde yapmanın püf noktalarını öğretiyor. Eğilip, kavrulmuş bademleri doğru kıvamda doğramak için çabalarımı ikiye katlıyorum.

"İşte, güzel. Şimdi dur ve un karışımını yumurta kasesine ekle," diyor Nonna. Ben de itaat ediyorum, un, kabartma tozu ve şekeri, çırpılmış yumurta, kaliteli zeytinyağı, vanilya ve limon kabuğu rendesi karışımının bulunduğu kaseye ekliyorum. Aroması ağzımı sulandırıyor. Kulaklıklarını takmış, bir şeyler dinleyip telefonuna dokunarak sözleri mırıldanan Alex'e bakıyorum.

"Bruna!" Lorenzo lavabonun üzerindeki pencereye vurarak bizi korkutur. "Dışarı gel." Elinde kirle kaplı bir kürek tutmaktadır.

"Seni aptal," diyor Nonna, elini kalbine koyarak. "Bir gün böyle yaparak bana kalp krizi geçirteceksin." Gözlerini devirip kapıya doğru yöneliyor. "Hamuru iki rulo şeklinde şekillendir," diye hatırlatıyor bana. Ancak benim başka fikirlerim var. O kapıdan çıkar çıkmaz ellerimi yıkayıp, sabahın erken saatlerinde onun yemek kitabını sakladığını gördüğüm çekmeceye koşuyorum. Çekmeceyi açarım, parmaklarım yıpranmış, tereyağı gibi yumuşak deri kapağı okşar ve tortellini tarifini gördüğüm yere doğru açarım. Orada hiçbir şey yoktur. Her sayfa boştur.

"Ne oluyor? Bu delilik." Nonna'nın dönüşünü beklerken, kitabı dikkatlice iki kez baştan sona gözden geçiriyorum. Artık her sayfa boş, ama bu sabah gördüklerimi biliyorum. Bu kitapta tarifler var, ama ben aradığımda görünmüyorlar. Garip bir şeyler

garip bir şey oluyor, benim anlamadığım bir şey. Nonna'nın mutfak büyüsü hakkında söylediklerini düşünüyorum. Belki de haklıdır. Aklıma birden bir fikir geliyor.

"Alex," diye fısıldayarak elimi sallayarak dikkatini çekiyorum. Telefonuna odaklanmış durumda, ama başını kaldırıp isteksizce bir kulaklığını çıkarıyor.

"Evet?"

Ona yemek kitabını uzattım. "Bana bir iyilik yapıp bunu bir göz atar mısın? Sayfaların üzerinde bir şey yazıyorsa dur."

Kitabı temkinli bir şekilde alır. "Tamam... bunu neden yapıyoruz?" Bana şüpheci bir bakış atar.

"Sadece... lütfen? Ve acele et." Mutfak kapısına bakıyorum. Nonna her an geri dönebilir. Beni yine yemek kitabıyla görürse hoşuna gitmeyeceğini hissediyorum. Nedense kitabı benden uzak tutmak istiyor gibi görünüyor.

Alex iç geçirip kitabı ön kısımlarından birinde açar, sonra bana göstermesi için uzatır. Sayfada açıkça bir tarif yazmaktadır. Zeytinyağı ve sarımsak sürülmüş, fesleğen, mantar, enginar ve taze mozzarella ile kaplanmış pizza tarifi. Şaşkınlıkla tarifi gözden geçiririm. Bu yemek kitabında hiç pizza tarifi görmemiştim.

"Bu ne için?" diye soruyor, İtalyanca kelimelere kaşlarını çatarak. Onun için tercüme ediyorum.

"Vejetaryen pizza mı?" diye mırıldanır Alex.

Malzemelere göz gezdiriyorum. Haklı. "Bir bakayım." Elimi uzatıp kitabı alıyorum, parmağımla pizza tarifinin olduğu sayfayı işaret edip başka bir sayfaya geçiyorum. Yeni sayfa boş. Tabii ki boş. Pizza tarifinin olduğu sayfaya geri dönüyorum. O da boş.

Alex boş sayfadan başını kaldırır ve gözlerimiz karşılaşır. Gözleri iri ve şaşkındır.

"Bunu gördün mü?" diye fısıldarım.

Yavaşça başını sallar. "Neler oluyor?" diye sorar, tedirgin görünür.

"Hiçbir fikrim yok..."

"Juliana, Alessandra, ne yapıyorsunuz?" Nonna mutfağın kapısında, elleri belinde duruyor. İçeri girdiğini duymamışız.

İkimiz de suçlu çocuklar gibi dikkatimizi ona veriyoruz.

"Nonna, bu kitaba ne oldu?" Yemek kitabını ona uzattım. "Alex az önce açtı ve içinde vejetaryen pizza tarifi vardı, ama ben açtığımda her şey boş."

"Juliana." Nonna odanın karşısına geçip kitabımı elimden alır ve kapatmaya çalışır, ama ben tutunurum. İkimiz de aşağıya bakarız. Elimdeki sayfa boştur. Ama diğer tarafta, Nonna'nın parmaklarının tuttuğu yerde, Orange Blossom Cake tarifinin yırtık sayfası aniden ortaya çıkar.

"Nonna," diyorum yumuşak bir sesle. "Lütfen söyle bana:

Neler oluyor?" Nonna bana, sonra Alex'e bakıyor.

"Neden benim için kitap boş ama Alex için değil?" diye ısrar ediyorum. "Ve Orange Blossom Cake de neyin nesi?"

"Burada tuhaf şeyler oluyor," diye Alex beklenmedik bir şekilde araya girer. Nonna ikimizi de sırayla bakar ve omuzları çöker. Kitabı bırakır. Ben biraz geriye sendelerim, sonra sertçe bir sandalyeye oturur ve yemek kitabını koruyucu bir şekilde göğsüme sıkıca sararım.

"Ne olduğunu bilmek mi istiyorsun?" diye ağır bir sesle sorar. "Tamam, bilmek istediğin şeyi sana anlatacağım. Ama önce biscotti'yi bitirmeliyiz. Pişerken sana her şeyi anlatacağım." Hazırlık masasına gider ve bana onu takip etmem için işaret eder. Ben de itaat ederek yemek kitabını masanın üzerine koyarım. Alex kalkar ve bize katılır, Nonna ve ben hamuru fırın tepsisinde iki uzun rulo haline getirirken telefonuyla birkaç hızlı fotoğraf çeker. Nonna tepsiyi fırına koyar, zamanlayıcıyı ayarlar ve masadaki sandalyeye çöker, bize onu takip etmemiz için işaret eder.

"Bu kitap," diyor, yemek kitabının yağ lekeli deri kapağını okşayarak, "birçok nesildir ailemizde. Hem kitap hem de içindeki özel yetenek, ailemizdeki kadınlar tarafından nesilden nesile aktarıldı." Alex'e ve bana bakıyor.

İkimiz de sessizce bekliyoruz. "Bu kitap ilk olarak büyük büyükannem Angelica'ya aitti," diyor Nonna. "O, Venedik'e giden bir dini hacıyı kurtarmıştı. Margaret adında bir soylu kadın olan hacı, erkek kılığına girerek Venedik'e gidiyordu ve San Marco Bazilikası'nda dua etme yemini yerine getirmek istiyordu

Nonna bir ara verir, su içer ve devam eder. "Margaret dindar bir kadındı, İngiltere'deki bir manastırdan gelen bir mistikti. Verona yakınlarında, tüm değerli eşyalarını alan ve ona çok kötü davranan haydutların eline düştü. Margaret çiftliğimize geldiğinde, hasta, aç ve zayıf bir haldeydi ve yardıma muhtaçtı. O dönemde bölge büyük bir yoksulluk, çatışma ve acı içindeydi." Nonna ciddi bir ifadeyle ikimize bakıyor. İkimiz de kıpırdamıyoruz. O devam ediyor. "Yine de büyük büyükannem Angelica bu muhtaç yabancıya merhamet etti. O günlerde nadir bir lüks olan bir tavuk öldürdü ve bu yemek kitabındaki bir tarifle çorba yaptı, Margaret'e yemek verdi, ona barınak sağladı ve yaralarını sardı. Karşılığında, Margaret iyileşip çiftliğimizden ayrıldığında, Angelica'ya bir kutsama verdi." Nonna yumuşak bir gülümsemeyle, parmaklarıyla yemek kitabını saygıyla okşadı. "Hikayeye göre, azize Margaret elini bu yemek kitabının üzerine koydu ve Kudüs'ün Zeytin Dağı'ndan gelen kutsal zeytinyağıyla onu kutsadı. O günden itibaren, yardım veya bilgelik arayan herkesin bu kitaba başvurabileceğini ilan etti. Ve o andan itibaren, bu yemek kitabı tam da bunu yaptı." Nonna Bruna duraksar ve bize kararlı bir bakış atar. "Görüyorsunuz, bu kitap özel bir kitap. Çoğu yemek kitabı gibi sayfalarını dolduran çok sayıda tarif yok. Birisi kitabı açtığında, kitap bir seferde sadece bir tarif gösterir, o kişinin en çok ihtiyaç duyduğu tarifi. Ve eğer kişi o tarifi yaparsa, beklenmedik şekillerde yardım bulur."

Bekleyişle duraksıyor. Alex ve ben şüpheci bakışlar atışıyoruz.

"Ne tür yollar?" diye soruyorum.

Nonna dudaklarını sıkıştırıp bir an düşündü. “Geçen yıl Riva del Garda'dan bir kadın bana geldi. Aylardır bir bebek sahibi olmayı çok istiyordu. Yemek kitabını açtı ve Amarone şaraplı risotto tarifi gördü. O gece, işleriyle çok meşgul olan kocası, zaman ayırıp onun yaptığı lezzetli risottoyu yedi. Akşam yemeğinden sonra, tutkulu bir şekilde seviştiler. Dokuz ay sonra, bana güzel kızlarının fotoğrafını gönderdi.”

"Belki de tarifin etkisi değildi," diye karşı çıkıyorum. "Belki de sadece öyle oldu?"

"Ya da şaraptan dolayıdır," diye şüpheyle mırıldanır Alex.

Nonna omuzlarını hafifçe silkiyor. "Belki de haklısın," diyor, hiç umursamış gibi görünmeden. "Ama bu defalarca oluyor. Nasıl olduğunu bilmiyorum. Nasıl olduğunu bilmeme de gerek yok. Sadece işe yarıyor."

"Bu sabahki genç kadınlar..."

"Hepsi aşk arıyor. Biri bekar, biri iş arkadaşına aşık, biri de iki yıldır birlikte olduğu erkek arkadaşının evlenme teklif etmesini istiyor. Her kız için yemek kitabındaki tarifleri yaptık. Şimdi bekleyip göreceğiz." Nonna memnuniyetle gülümser. "Ve şimdiden işe yarıyor. Bak." Eski bir cep telefonu çıkarır ve bana bir mesaj gösterir. Uzun kahverengi saçlı genç kadının fotoğrafıdır. Takım elbiseli sevimli bir İtalyan erkeğin yanında gülümseyerek durmaktadır.

> Ciao, Bruna. Öğle yemeğinde iş arkadaşım Edoardo ile gnocchi paylaştım. Bana gelecek hafta Bardolino'da bir konsere davet etti!!! Grazie mille!

Ekranındaki mesajı izliyorum. Aklım karışıyor. Bu yemek kitabının değiştiğini kendi gözlerimle gördüğüm için bunun doğru olmasının imkanı yok. Gerçekten olabilir mi? "Nonna, bunun gerçekten sihirli bir yemek kitabı olduğunu mu düşünüyorsun?"

Nonna başını sallıyor. "Hokus pokus sihir değil, büyücülük değil." Tükürme hareketi yapıyor ve şeytanı uzaklaştırmak için haç işareti yapıyor. "Bunu sen daha iyi bilirsin," diye nazikçe azarlıyor. "Mistik Margaret, Angelica'ya güzel bir hediye verdi ve o günden beri ailemizin her nesil kadını bu hediyeyi ihtiyacı olanlarla paylaşıyor. Bu kutsanmış bir kitap, yardımını arayan her kişinin neye ihtiyacı olduğunu tam olarak bilen bilge bir kitap. Yukarıdan gelen bir hediye."

"Yani pizza ihtiyacım olduğunu mu düşünüyor?" Alex şüpheyle sorar. İkna olmuş gibi görünmüyor.

Nonna başını eğiyor. “Alessandra, pizzanın İtalyan mutfağında neyi simgelediğini biliyor musun? Pizzanın dairesel şekli birlik ve beraberliği temsil eder. Pizza, masanı paylaşacak başkalarının olduğunu gösterir. Belki de ihtiyacın olan pizza değil, onu paylaşacak biridir.” Alex'e anlamlı bir bakış atıyor.

Alex masaya bakar. Telefonuyla oynar ve hiçbir şey söylemez.

“Peki ya ben?” diye sorarım. “Acilen bir sürü tarif bulmam gerekiyor, ama kitabın tamamı boş. Her sayfası. Bu nasıl yardımcı olabilir ki?”

Nonna bilgece başını sallar. “Bu beni de şaşırtıyor. Ama mia cara, bazen kitap bize istediğimizi sandığımız şeyi vermez. Bize daha derin, kalbimizin gerçekten ihtiyacı olan şeyi verir. Elli tarif ihtiyacın olduğunu düşünüyorsun, ama belki de ihtiyacın olan tek şey bu değildir. Belki de boş sayfa anahtarı elinde tutuyordur.”

Bu sinir bozucu bir şekilde yardımcı olmuyor.

"Kitabı açtığında neden yarım yırtık bir Portakal Çiçeği Kek tarifi var?" diye soruyorum.

Bu soruya Nonna'nın yüzü kapandı ve aniden ayağa kalkarak kitabı aldı. "Bugünlük bu kadar yeter," dedi kısa bir şekilde. Zamanlayıcı çaldı ve rahatlamış görünüyordu. "Gel, biscotti'nin pişti. Hala sıcakken dilimlemeliyiz." Yemek kitabını dikkatlice çekmeceye geri koydu ve fırına gidip biscotti'yi çıkardı.

Bisküvileri dikkatlice eşit parçalara keserken, Nonna'nın yemek kitabı hakkındaki açıklaması üzerinde düşünürüm. Elbette bu saçma. Ailemizin, her birimizin ihtiyacını bilen ve tam da doğru tarifi veren sihirli bir yemek kitabı olması imkansız. Onun hikayesi sadece bir efsane, bir aile masalı, değil mi?

Ancak, hilal şeklindeki biscotti'yi tekrar fırın tepsisine koyup sıcak fırına sokarken kendimi buna tam olarak ikna edemiyorum. Mutfak zamanlayıcısını on dakikaya ayarlarken, büyürken geçirdiğim tüm o yaz sabahlarını, yemek kitabını rastgele açıp Nonna ile birlikte açtığım sayfadaki tarifi nasıl yaptığımızı düşünüyorum. O gün için her zaman tam da doğru şey gibi göründüğünü. Nonna'nın anlattıklarına bakılırsa, küçük Juliana her gün yemek kitabını açıyor ve bana tam da ihtiyacım olan şeyi veriyordu. Bu kadar sihirli gelmesine şaşmamalı! Ve şimdi bir yetişkin olarak bunu kendi gözlerimle gördüm. Sayfadaki tariflerin dönüşümünü gördüm — benim için tamamen boş olan, bu sabahki makarna

genç kadınlar için, Nonna için yarım tariflik Portakal Çiçeği Kek, Alex için vejetaryen pizza. Anlamıyorum, ama bunun doğru olduğunu biliyorum.

Kulaklıklarını takmış ve telefonunda bir şeye dalmış olan Alex'e bakıyorum. Orada tek başına otururken çok genç görünüyor. Dilimlenmiş bir pizzayı, masada paylaşılması, aile ve arkadaşlarla paylaşılması gerektiğini hayal ediyorum. Dünyada ne kadar yalnız hissediyor olabileceğini düşünüyorum. Zaten yalnız olmaya alışmış gibi görünüyor. Bu, herkes için ne kadar üzücü bir durum, hele de bu kadar genç biri için. Ve yine, ona mesafeli davrandığım, onu uzak tuttuğum ve Lisa'nın kötü kararlarından bir şekilde onu sorumlu tuttuğum için biraz utanıyorum.

Sonra kendi yemek kitabımın boş sayfalarını düşünüyorum. Yemek kitabı neye ihtiyacım olduğunu biliyorsa, neden bana tarifler vermiyor? En çok ihtiyacım olan şeyi benden esirgiyor. Bunun ne faydası var? Tam tersi gibi geliyor.

Zamanlayıcı çalıyor ve fırından fırın tepsisini çıkarıyorum. Biscotti'leri dikkatlice büyük bir tabağa aktarıp soğumaya bırakıyorum ve ortalığı toplamaya başlıyorum. Ama aklım Nonna'ya ve o yırtık portakal çiçeği kek tarifinin yarısına gidiyor ve merak etmeden duramıyorum: Bütün bunlar ne anlama geliyor? Kafamı sallıyorum, her zamankinden daha fazla engellenmiş ve kafam karışmış hissediyorum.

Bölüm 23

Çöp öğütücü garip bir gıcırtı sesi çıkarıyor. Ophelia'yı rahatsız ediyor.

O gece çok geç saatlerde yatakta kıvrılmış, biscotti tarifini yazarken Solomon'dan bir mesaj alıyorum.

Kanepenin altında saklanıyor ve yabani somonla bile onu oradan çıkaramıyorum.

Ona somurtkan yüz emojisi ve apartman tamir hattının numarasını gönderdikten sonra, Michelle'e şimdiye kadar hazırladığım iki tarifi – merenda tarifi ve az önce bitirdiğim biscotti tarifi – içeren kısa ve umut dolu bir e-posta yazıyorum. Alex'in her iki yemeğin muhteşem fotoğraflarını ekliyorum, ayrıca babamla merenda'yı paylaşmamla ilgili kısa kişisel anekdotlar ve her yaz Nonna ile biscotti pişirmeyi ne kadar sevdiğimi anlatıyorum.

Epicure Press'in aradığı şey bu mu? Diye soruyorum, sonra kendimi haçlıp şans için başparmağımı öpüyorum ve gönder tuşuna basıyorum.

Saat geç oluyor ama ben heyecanlıyım. Uyumak yerine, bugün Nonna ile akşam yemeği için yaptığımız, basit ama lezzetli bir makarna yemeği olan agnolotti (kıvrımlı, kare şekli nedeniyle "rahip şapkası" anlamına gelir) tarifini yazıyorum. Biscotti'yi pişirirken, daha gençken Nonna ile bu yemeği yaptığımızı hatırladım. Makarna, lezzetli et dolgusu ile doldurulmuş ve üzerine rendelenmiş yerel beyaz trüf mantarı serpilerek servis edilmişti. Bu, Nonna'nın en sevdiği yemeklerden biridir ve bana nasıl hazırladığını göstermekten mutluluk duymuştu. Bu akşam, kafe ışıklarıyla süslenmiş zeytin ağaçlarının altındaki verandada yedik. Büyülü bir akşamdı.

Sonra, (beklenildiği gibi) güvenli bir şekilde vardığımızı bildirdiğimden beri bana haber vermeyen Lisa'ya mesaj attım. Belki Alex ile iletişim halindedir, ama ben pek sanmıyorum.

Buongiorno! Lezzetli İtalya'nın tadını çıkarıyoruz.

Pazarda çektiğim, Alex ve benim focaccia yerken, arkamızda masmavi gölün uzandığı, geniş ve mutlu gülümsemelerimizin olduğu bir fotoğrafı ekliyorum.

Son görevim, haftanın *The Bygone Kitchen* yemek pişirme bölümünü, şeftali pandowdy bölümünü yayınlamak ve geçen haftaki bölümdeki tüm beğenilere ve yorumlara cevap vermek için birkaç dakika harcıyorum. Ethel, yeşil domatesli turta hakkında bir yorum yazmış ve genç bir eşken sabah bulantıları için mükemmel bir çare olduğunu söylemiş. Sonra yorumunu, kalpler ve biberonlarla serpiştirilmiş on dört domates emojisiyle bitirmiş.

Herkese cevap vermek için zaman ayırıyorum. Bu topluluğu gerçekten çok seviyorum. Tekerlekli sandalyede oturan Vietnam gazisi Marv, her hafta öne çıkan tarifi yapıyor, ardından yemeğin fotoğrafını ve dürüst görüşünü paylaşıyor. Çoğunu sevmiyor, ama bence yalnız ve bir şeyin parçası olmayı seviyor. Ve tabii ki Ethel ve diğerleri. Bu insanları sevmeye başladım. Son beş yılda kurduğumuz gerçek bir küçük topluluk gibi geliyor. Bundan sonra ne olacağını düşünmek zor. Sadece iki önceden kaydedilmiş bölüm kaldı ve yakında programla ne yapacağıma karar vermem gerekecek. Ancak henüz bunu düşünmeye veya karar vermeye hazır değilim, bu yüzden bir hafta daha erteliyorum. Bunun yerine Aurora'yı arıyorum.

"Bana her şeyi anlat!" Aurora video görüşmesini açtığında böyle diyor. "Tüm detayları bilmek istiyorum."

İç çekip, büyük ve ağır çift kişilik yatağa kıvrılıp, onun isteğini yerine getirmeye hazır hale geliyorum. Burası, Aurora ve benim yazları ziyaret ettiğimizde paylaştığımız yatak odası ve şimdi burada tek başıma oturup kız kardeşimle konuşurken nostaljik duygular hissediyorum.

Virginia'da öğleden sonra geç saatler ve o çocuklarla bahçede. Çocuklar, arkasında uzanan sebze sıralarının arasında dağılmış, hasır güneş şapkaları takmış ve çeşitli marul türlerini topluyorlar. Aurora, çiçekli kurdeleli hasır güneş şapkası takmış, altın sarısı saçları omzunun üzerine kalın bir örgü halinde dökülmüş. Anne of Green Gables'ı anımsatan bir havası var. Yatağımın başucundaki tabaktan birkaç biscotti alıp, Nicolo ile yaşadığım son derece utanç verici buluşma, korkunç uyku gömleği ve Alex'i pazara götürmem dahil olmak üzere, yolculuğumuzun şimdiye kadarki ilginç detaylarını ona anlatıyorum.

"Bir dakika, bir bakalım, doğru anlamış mıyım?" Aurora, anlatmam bittiğinde diyor. "İlk aşkın yan komşuna taşınmış, sürekli Zio Lorenzo'ya yardım ediyor ve süper seksi bir uluslararası avukat mı?" Çok mutlu görünüyor. "Senin için buna bayıldım!"

İki çocuğa marul hasat tekniği konusunda yardım etmek için bir sıraya eğilir ve onlara marulu doğru şekilde kesmeyi gösterir. "Unutmayın, Atticus ve Dante, tereyağı marulunun yapraklarının üçte birinden fazlasını kesmeyin," diye talimat verir, sonra doğrulur ve bana, "Hemen Nicolo'nun bir fotoğrafına ihtiyacım var," der.

"Onun gizlice fotoğrafını çekmeyeceğim," diye itiraz ediyorum öfkeyle. "Bu çok ürkütücü." Ama şimdiden onun fotoğrafını nasıl çekebileceğimi düşünmeye başlamışım bile. Belki onu Google'da aratabilirim? Eğer ünlü bir avukat olarak çalışıyorsa, internette mutlaka bir fotoğrafı vardır, değil mi?

"Meadow, bezelyeleri ayıklamaya başla tatlım," diyor Aurora. "Geri kalanlarınız marulları kesmeye devam edin. Unutmayın, önce dıştaki alt yaprakları alın." Çocukları görebileceği ama biraz mahremiyetinin olacağı devasa bahçenin diğer ucuna süzülüyor. "Şimdi bana her şeyi anlat. Tüm ayrıntıları öğrenmek istiyorum." Öne eğilir ve itiraf eder, "Will üç gündür nalbantlar kongresinde ve ben yetişkinlerle sohbet etmeye can atıyorum. Dün gece çocuklar yattıktan sonra neredeyse televizyonu açacaktım." Hepsi yaz boyunca ekran zamanı olmayacağına söz verdikleri için suçlu görünür. "Neredeyse pes edip *The Real Housewives of Salt Lake City'yi* izleyecektim."

"İşte gerçeklik TV'ye layık bir şey," diyorum ona, sonra Margaret ve Angelica ile yemek kitabının aile efsanesini anlatıyorum, benim için boş olan ama Nonna'ya Portakal Çiçeği Kekinin yarısını gösteren kısmını. Bu sabah çok erken saatte makarna pişiren üç kadını ve Nonna'nın yemek kitabının yetenekleri hakkındaki açıklamasını anlatıyorum. Anlatmam bittiğinde, Aurora'nın gözleri Delft tabakları gibi yuvarlak ve mavi. "Hayır, bu reality TV'den çok *daha iyi*," diyor.

"Kulağa çılgınca geldiğini biliyorum," diyorum ona, eminim ki hayal gördüğümü söyleyecektir. Ama beni şaşırtıyor.

"Belki çılgınca geliyor, ama aynı zamanda çok mantıklı," diyor Aurora düşünceli bir şekilde. "Yazları orada kaldığımızda, bazen su içmek için aşağı inerim ve mutfakta gece geç saatlerde veya sabahın erken saatlerinde Nonna ile yemek pişiren rastgele bir kişi olurdu. Bir keresinde onunla ayine gitmiştim ve çıkarken bir kadın yanımıza geldi. Ağlıyordu ve Nonna'ya tarifin işe yaradığını, kocasının ona geri döndüğünü ve diğer kadının Napoli'ye taşındığını söyledi. Nonna ona sarıldı ve ikisi de gülümsüyordu. Daha sonra Nonna'ya bunu sorduğumda, sorumu geçiştirdi."

"Sence tüm bunlar gerçekten doğru olabilir mi?" diye soruyorum, içimdeki şüpheyi dile getirerek. Aslında bunun doğru olduğuna oldukça emin olduğumu itiraf edemiyorum.

Aurora düşünceli bir şekilde başını eğdi. "Doğru olsun ya da olmasın, bence insanlar bunun doğru olduğuna inanıyor. İnsanların toplulukta Nonna'ya nasıl davrandığını hiç fark ettin mi? O saygı görüyor. Herkes onu tanıyor."

"Haklısın." Şaşırdım. Daha önce hiç düşünmemiştim, ama Nonna gerçekten herkesi tanıyor ve oldukça saygı görüyor gibi görünüyor. İnsanlar sokakta ona selam veriyor, postanede sıra beklerken ona öncelik tanıyor; pazarcıların tezgahlarında ona en iyisini sunuyorlar... Açıkçası, bunun nedeninin Nonna'nın Nonna olması olduğunu düşünüyordum, ama şimdi merak ediyorum. Belki de bunun nedeni yemek kitabının ünüdür. Belki de ailemizle ilgili bu açık sırrı biz hariç herkes biliyor. "Yemek kitabının sihirli olduğunu tamamen çılgınca bulurdum, ama kendi gözlerimle görmeseydim, tamamen saçma olduğunu düşünürdüm," diye itiraf ediyorum. "Aslında doğru olabilir. Ama öyleyse, neden benim için işe yaramıyor? Kitap tamamen boş." Bu çok sinir bozucu. Kitap benim dışımda herkese yardımcı oluyor mu? Bu çok adaletsiz geliyor.

Aurora parmağını dudaklarına dokundurup kaşlarını çatıyor. "Ya boş sayfa ihtiyacın olan yardımsa?" diye soruyor. "Ya cevap buysa?"

Bu düşünce tarzını sevmiyorum. Kitabın Eylül ayına kadar elli harika tarif sunmasını istiyorum. Bunu tek başıma yapmak istemiyorum. "Nonna da öyle dedi," diye itiraf ediyorum isteksizce. "Ama yemek kitabının yardımı olmadan bu süreye nasıl yetişeceğimi bilmiyorum."

"Şu ana kadar kaç tarifin var?" diye soruyor Aurora.

"Üç tane," diyorum, biraz moralim bozuk. "Ama İtalya'ya gelmeden önce hiç yoktu. Ailemizle bağlantılı tarifleri hatırlamakta zorlanıyorum

Aslında bu durum, babam öldüğünden beri bir süredir devam ediyor. Sanki o tariflerin anılarını zihnimden silmişim gibi. Hatırlamaya çalışıyorum ama kafam tamamen boş. Çok garip. Hiçbirini hatırlayamıyorum. En azından şimdiye kadar."

"Oh Jules!" Aurora şok olmuş görünüyor. "Oh tatlım, hiç bilmiyordum. Çok üzüldüm. Senin için çok korkutucu olmalı." Düşünerek bir süre duruyor. "Nonna ile yaptığın tüm yemekleri sana mesaj atayım, belki hafızanı canlandırır."

"Teşekkürler." Sonunda ona anlattığıma sevindim. Belki onun anıları yardımcı olur.

Aniden, ona anlatmak için aradığım başka bir şey daha hatırlıyorum. "Hey, Nonna ve çiftlikle ilgili bir şeyler döndüğüne dair haklı olabilirsin." Sesimi alçaltıp Nicolo ile yaptığım konuşmayı aktarıyorum, Aurora'nın Nicolo'nun adını her söylediğimde sırıtıp kaşlarını anlamlı bir şekilde oynatmasını görmezden gelerek. Ama sonunda endişeli görünüyor.

"Sence durum Nicolo'nun dediği kadar kötü mü?" diye sordu.

"Umarım değildir." Penceremden içeri sızan serin gece havasından ve Nicolo haklıysa bu yerin geleceğini düşünmekten biraz titriyorum. Onun haklı olmasını istemiyorum.

Bahçe yataklarından çocuklardan birinin Aurora'yı çağırdığını duyarım. Sanırım en büyüğü Louisa. "Anne, Doris yine kafesinden kaçmış."

Aurora omzunun üzerinden kaşlarını çatarak bakar. "Doris!" diye bağırır, sonra bana döner. "Turpların arasında. Jules, gitmem gerek."

"Sorun değil," diye aceleyle cevap veriyorum. "Neler olduğunu anladığımda sana daha fazla bilgi veririm."

"Nicolo'nun fotoğrafını bana gönder," der ve bana hızlıca havadan bir öpücük gönderir. "Unutma." Telefonu kapatırken Atticus'a Twinkies kutusu almak için eve koşmasını söylediğini duyarım.

Telefonu kapatır kapatmaz Nicolo'yu Google'da aratıyorum. Tabii ki, Sydney'de bulunan şık bir hukuk firmasından çok profesyonel görünümlü bir vesikalık fotoğrafını hemen buluyorum. Nicolo'nun saçı daha kısa, kıvrımsız ve lacivert takım elbise ile kırmızı kravat takmış, ama gamzeleri ve koyu kahverengi, kirli kirpikli gözleri aynı. Aurora'ya ekran görüntüsünü gönderiyorum. Bir dakika sonra beş kalp gözlü emoji ile cevap veriyor.

Kayıtlara geçsin, bence zeytin ağaçlarının altında onunla tatlı tatlı sevişmeli ve bir sürü lezzetli, tombul İtalyan bebekleri olmalı, diye mesaj atıyor. Kızarıyorum ve cevap vermiyorum. Nicolo Fiore ve benim zeytin ağaçlarının altında aşk dolu aktivitelerde bulunmamız ilk kez olmayacak. Ona göz deviren bir emoji gönderiyorum.

Bir an için Nicolo'nun fotoğrafına bakıyorum ve buraya geldiğimden beri Nicolo'nun gizemli boş sihirli yemek kitabı, Nicolo'nun beklenmedik bir şekilde komşum olarak yeniden ortaya çıkması, Alex ile gelişen ilişkim, hala ihtiyacım olan kırk yedi tarif, Nonna ve çiftliği çevreleyen sorular ve sırlar. Bu geziye, acil sorunlarımı çözmek için iyi bir yol olabileceğini düşünerek katıldım, ama şimdi, Ağustos sonunda eve dönmeden önce tüm bu zorlukların üstesinden gelmek için sahip olduğum tüm metanet, cesaret ve kurnazlığı kullanmam gerekeceği anlaşılıyor. Bir şey kesin. Bu yaz, hayal edebileceğimden çok daha karmaşık geçecek gibi görünüyor.

Bölüm 24

"Nasıl? Böyle mi? Burnum çok büyük görünmesin."

Ertesi sabah, Aurora ile geç saatlere kadar sohbet ettiğim için yorgun ama yemek yapmaya hazır bir şekilde aşağı indiğimde mutfağın boş olduğunu gördüm. Ancak mutfak kapısı açıktı ve dışarıdan Nonna'nın sesi geliyordu. Esneyerek sabah güneşinin altında dolaşırken, Nonna ve Alex'i avluda buldum. Nonna her zamanki diz boyu eteği ve bluzuyla giyinmiş, saçlarını sıkı bir topuz yapmıştı. Ama bordo ruj sürmüş ve tek iyi inci kolyesini takmıştı, sanki kiliseye gidiyormuş gibi. Alex telefonunu kaldırmış, onu çekiyor gibi görünüyordu.

"Ne oluyor?" Parlak güneş ışığında gözlerimi kısıyorum. Hava zaten sıcak ve her dakika daha da ısınıyor. Hava, cıvıl cıvıl kuş sesleri, güneşin ısıttığı kayaların, yeşil canlıların ve ufalanan toprağın kokusuyla dolu. Lorenzo veya Nicolo'dan iz yok, ama her ihtimale karşı sevimli limon yeşili bir gömlek elbise giyiyorum.

"Çiftliğimizin ve bu bölgenin güzelliğini internet üzerinden insanlarla paylaşmak için bir video çekiyoruz," diyor Nonna, gözlerini kameradan ayırmadan. "Alessandra videoları TikTok'a yükleyecek."

TikTok mu? "Ne oluyor?" Kafam karıştı. Nonna, Alex ile TikTok videoları mı çekiyor? Kadın bir bilgisayarı bile yok ki.

Alex omuz silkiyor. "İnsanların gerçek bir İtalyan zeytin çiftliğinin nasıl çalıştığını görebilmeleri için videolar çekiyoruz. Bu çok havalı. İnsanlar bu tür şeyleri seviyor."

Şaşırıyorum. Birkaç gün önce Alex, bu çiftlik dahil hiçbir şeyi havalı bulmuyor gibiydi, bu yüzden bu ilginç bir değişiklik.

Şaşkın bir şekilde, kahve aramak için içeri giriyorum. Belki kafeinle bu gün daha anlamlı hale gelir. Sonra daha fazla tarif bulmak için beyin fırtınası yapmam gerekiyor. Şimdiye kadar üç tarif buldum, bu cesaret verici, ama şimdi ne yapacağım konusunda hiçbir fikrim yok. Yardıma ihtiyacım var. Umarım Nonna

'nın parlak fikirleri vardır. Aurora bana hatırladığı bazı yemekleri mesaj attı, ama kısa listeyi gözden geçirdim ve hiçbir şey dikkatimi çekmedi.

Ancak, uyandığımda Michelle'den umut verici bir e-posta beni bekliyordu.

Epicure'un aradığı tam da bu, diye yazdı. İyi çalışmaya devam et. Elinde daha fazlası olduğunda gönder.

Bu olumlu bir gelişme. En azından artık ne istediklerini biliyorum ve teorik olarak bunu sağlayabilirim. Yemek yapma zamanı! Kendime bir espresso yapıp Nonna'nın bana yardım edip edemeyeceğini görmek için dışarı çıkıyorum. Video çekimlerini bitiriyor gibi görünüyorlar.

"Peki neden bu videoları çekiyorsunuz?" Kapıda durup ağır ahşap çerçeveye yaslanarak espressomu yudumluyorum.

"Evimizin ve bu toprağın güzelliğini paylaşmak için." Nonna elini ufukta gezdiriyor, rüzgarda hışırdayan zeytin yapraklarının gri-yeşil dalgalanmalarını geçip, mavi parıldayan göle doğru iniyor. "Böyle bir yerde yaşamak bizim için bir lütuf. Yedi nesildir bu bahçelere bakıyoruz. Başkalarına da bunun bizim için neden önemli olduğunu, evimiz dediğimiz bu yerin neden bu kadar özel olduğunu anlamalarını istiyorum."

Alex, telefonuna eğilmiş, çektiği video görüntülerini inceliyor. Ekrandan başını kaldırıyor. "Şimdilik bu kadar yeter," diyor. "İlk video için ihtiyacımız olanı aldık. Yarın onlara evin içini gösterebiliriz. Bugün hesabı açıp ilk paylaşımı yapacağım."

"Gelin, yemek zamanı." Nonna bizi mutfağa götürüyor.

"Nonna TikTok hesabı mı açacak?" Alex'e sessizce soruyorum, içeri girerken.

O omuz silkiyor. "Benden istedi. İnsanlara çiftlikteki hayatın nasıl olduğunu, ortadan kalkmadan önce göstermek istediğini söyledi."

"Kaybolmadan?" Bu endişe verici bir kelime.

Alex yine omuz silkiyor. "Bana sorma. Ben sadece videoları yayınlamasına yardım edeceğimi söyledim."

Alex'in karşısına, yuvarlak masaya oturuyorum ve Nonna'nın ne demek istediğini anlamaya çalışıyorum. Lorenzo ve Nicolo ortada yok. Nerede olduklarını merak ediyorum. Muhtemelen bahçede çalışıyorlar. Ya da belki

Nicolo bugün Fiore malikanesinde. Nonna, zamanı olduğunda buraya geldiğini söylemişti. Nonna kahvaltıyı önümüze koyar ve yardım etme girişimlerimi eliyle reddeder. "Senin bu masada tekrar oturmanı yıllardır bekliyordum, Nipote. Sana yemek yedirerek beni mutlu et, olur mu?"

Kabul ediyorum ve espressoma batırdığım birkaç ev yapımı biscotti'yi çiğniyorum, sert bademli kurabiyeler acı içeceğin içinde hafifçe yumuşuyor. Nonna'yı dikkatle izliyorum, Nicolo'nun çiftliğin durumu hakkındaki sözlerini düşünerek. Karşımda Alex birkaç biscotti'yi çiğniyor, o kadar yüksek sesle çiğniyor ki sanki çakıl taşlarını çiğniyor gibi. Onları sevip sevmediğini anlayamıyorum. Yüzü buruşuk görünüyor ama çiğnemeye devam ediyor. Buraya geldiğimiz ilk gün pazara gittiğimizden beri, yeni şeyler denemeye daha açık görünüyor. Sanırım İtalya'da geçirdiği zamanı, itiraf etmek istediğinden daha çok seviyor olabilir.

Nonna derin bir nefes alarak ağır ağır oturuyor. "Bugün o gün, Juliana," diyor ve espressosundan bir yudum alıyor.

"Ne için?" diye soruyorum.

"Yaratıcılığını yeniden bulman için. Buradan hissedebiliyorum." Geniş göğsünü okşadı. "Bugün mucizelerin günü."

Kaşlarımı çattım. "Keşke o kadar kolay olsaydı."

Bana şaşkın ve onaylamayan bir bakış atar. "Kolaylık hakkında kim bir şey söyledi?" diye sorar ve elini sallayarak sözlerimi reddeder. "Hayatta kolay olan çok az şey vardır, eğer bir değeri varsa tabii. Bunu şimdiye kadar öğrenmiş olmalısın, mia cara. Hayat kolay değildir, ama biz öylece pes edip vazgeçmeyiz. Mücadele eder ve azimle devam ederiz. Bazen kaybederiz, bazen kazanırız. Ama ilk başta ortaya çıkmadığın bir savaşı asla kazanamazsın." Bana sert bir bakışla bakar.

Ben de başımı sallayarak kabul ettim. O haklıydı. Zor olabilir, ama dün bunun mümkün olduğunu kanıtlamıştım. Derin bir nefes aldım. "Tamam o zaman, hadi yapalım." Üç tane bitti. Kırk yedi tarif kaldı.

Elini kaldırarak beni tekrar koltuğuma oturmaya çağırır. "Önce espressomuzu bitirelim, sonra mucizeyi yaratalım."

Yarım saat sonra, mutfağın ortasındaki ağır hazırlık masasının başında durmuş, önümde dizili malzemelere bir kez daha bakıyorum: pirinç, bir parça parmesan peyniri, taze domatesler, bir demet fesleğen. Panik halimi bastırmaya ve irade gücümle yaratıcılığımı harekete geçirmeye çalışıyorum, ama aklıma hiçbir şey gelmiyor. Bu sabah, bir değişiklik olmasını umarak tarif kitabını tekrar kontrol ettim. Hala boş. Sanırım kendi başımayım. Son birkaç günün başarısından sonra, çok daha fazla anıyı ortaya çıkarabileceğime dair umutluydum, ama şu anda, başlangıç noktasına geri döndüğümü hissediyorum. Nonna'nın bahçesinden topladığım kokulu fesleğeni parmaklarımın arasında ovuşturuyorum, ezilmiş yapraklardan yükselen aromayı içime çekiyorum.

İlham bulmak için mutfağa bakınıyorum. Yıllarca bu mutfakta Nonna ile yemek pişirdim, ama şimdi o anılar beni terk etti. Konsantre olmaya çalıştığımda, yine boşlukla karşılaşıyorum. Seçici hafıza kaybı olabilir mi? Bu gerçek bir şey mi? Babamın sevdiği yemeklere odaklanmaya çalışıyorum, ama düşüncelerimi toparlayıp o belirli anıları hatırlamaya çalışmak içimde bir kaşıntı ve hafif bir panik hissi yaratıyor, sanki beynim onlardan kaçıyormuş gibi. Ne yapacağımı bilmiyorum.

Alex elinde telefonuyla yukarı kata çıktı. Şimdi sadece ben ve Nonna varız. O lavabonun başında durmuş, göz ucuyla beni izliyor. Yanıma gelip elini nazikçe benimkinin üzerine koyuyor. "Mia cara, ne oldu?" diye soruyor. "Neden bu kadar korkuyorsun?"

Kafamı sallıyorum, cevabımı formüle etmeye çalışıyorum. "Nasıl açıklayacağımı bilmiyorum."

Alnı kırışır ve bana şefkatle bakar. "Seni hatırlıyorum, küçükken bu masada durur, heyecanlı küçük yüzün bana umutla bakardı. Bana yardım etmek için sabırsızlanırdın. O yıllarda her gün birlikte yemek yapardık. O zaman korkmuyordun. Ne değişti?"

Kendim de tam olarak anlamadığım bir şeyi nasıl açıklayabilirim?

"Sanırım bunun babamla bir ilgisi olabilir," diye patladım. "Babam öldüğünde her şey değişti."

Nonna'nın yüzü şaşkınlıkla kırışır. "Benim Tony'm mi? Onun vefatının senin yemek pişirmenle ne ilgisi var?"

Derin bir nefes alıp, bu panik ve kaşıntılı hissin kaynağını bulmaya çalışıyorum. İlk olarak nerede başlamıştı? Babamın ölümünden sonra, bunu biliyorum. İsteksizce, babamın boğulduğu öğleden sonrasını hatırlıyorum. Gözlerimi kapatıp konsantre oluyorum, kendimi her acı verici ayrıntıyı hatırlamaya zorluyorum.

O gün ilk kez kendi başıma La Torta de Fregoloti yapıyordum. Badem, grappa ve bol tereyağı ile yapılan yerel bir pasta olan bu tatlı, babamın en sevdiği tatlıydı. Onun doğum günü için sürpriz olarak yapıyordum. Ertesi gün elli yaşına girecekti. Beni neredeyse her gün yaptığımız gibi göle yüzmeye davet etmişti, ama ben pasta yapmak istediğim için reddetmiştim. Bu, hayatımın geri kalanında pişman olacağım bir karardı.

Nonna'nın dikkatli gözleri altında tereyağı ve yumurta sarılarını çırpıyor, tuz ve grappa ekliyordum. Ara sıra talimatlar veriyordu, ama çoğunlukla kendim yapmama izin veriyordu. Öğleden sonra geç saatlerdi ve mutfak sıcaktı, panjurlar ve pencereler açıktı. Her şey yavaş, altın rengi ve mükemmeldi. Babamın çok sevdiği bir şeyi yapmak için çok heyecanlıydım ve hepsini kendim yaptığım için gurur duyuyordum. Üzerine çırpılmış krema ve kavrulmuş fındık serpiştirmeyi planlıyordum. Bu ona hediyemdi. Ne de olsa, o benim dünyadaki en sevdiğim insandı.

Karıştırma kabını tereyağlı kek kalıbının üzerinde tutuyor, hamuru büyük kaşıklarla kalıba döküyordum ki, kapı birden açıldı. Lorenzo kapıda durmuş, ağır ağır nefes alıyordu. Yüzü solgundu, gözleri panik içindeydi. Onu hiç böyle görmemiştim. "Tony," diye nefes nefese söyledi. "Çabuk ol."

Ve bir anda, dünyam başıma yıkıldı.

O gece geç saatlerde, şok ve sersemlik içinde hastaneden döndüğümüzde, hamur hala kalıbın içinde duruyordu. Nonna, tek kelime etmeden hamuru çöp kutusuna attı. O pastayı bir daha hiç yapmadım. Grappa kokusu hala midemi bulandırıyor.

"O doğum günü pastası, babamla bağlantılı yaptığım son şeydi," diye Nonna'ya itiraf ediyorum, sanki cevap parmaklarımın ucunda duruyormuş gibi şaşkın hissederek. Parçaları bir araya getirmeye yeni başladığımı hissediyorum. "Sanırım... Sanırım o öldükten sonra onu düşünmek, onu kaybetmeyi düşünmek çok acı vericiydi. Onu hatırlatan bir tarif pişirmek

tüm o duyguları geri getiriyordu." Bunu şimdiye kadar ifade edememiştim, ama bu sözleri söylediğimde, doğru olduklarını hissediyorum.

Nonna kaşlarını çattı. "Ama onu hatırlamak istemiyor musun?" diye nazikçe sordu. "Bu tarifleri pişirmek, sevdiğimiz ve kaybettiğimiz kişilere yakın hissetmemize yardımcı olabilir. Bizi geçmişe, bizden önceki nesillere, önceden aramızdan ayrılanlara bağlarlar. Birlikte yaptığımız tarifler, Juliana, onları onurlandırmamıza ve hatırlamamıza yardımcı olur. Hala her yıl yıldönümümüzde Carlo'nun en sevdiği makarnayı pişiriyorum. Bu, onu ve paylaştığımız sevgiyi kutlamama yardımcı oluyor. Baban seni çok sevdi, Juliana. Burada birlikte çok mutlu yıllar geçirdiniz, pek çok yemek yediniz, pek çok sevinç yaşadınız. Neden tüm bunları zihninden silmek istiyorsun?" Kaşları şaşkınlıkla çatılmış. Gerçekten anlamıyor. Boğazımı temizleyerek, orada takılı kalan acı verici düğümü yutmaya çalışıyorum. "Evet, ama Carlo kalp krizinden öldü. Senin suçun değildi." Sözleri söylemek zor geliyor.

dışarı.

Nonna uzun bir süre şaşkın göründü, sonra yüzünde anlayışla bir ifade belirdi. "Tony'nin ölümünün senin hatan olduğunu mu düşünüyorsun?" diye mırıldandı. "Ama neden?"

Başımı eğip ona bakmıyorum. "O gün benimle yüzmeye gitmemi istedi, ama ben hayır dedim." İtirafımı o kadar alçak sesle mırıldanıyorum ki, beni duymak için öne eğilmesi gerekiyor. "Yaptığım pasta ile ona sürpriz yapmak istedim." Yine boğazımı temizledim. Bunca yıl sonra, o öğleden sonrayı hatırlamak hala çok acı verici. Bunca yıl boyunca bu sözleri hiç yüksek sesle söylemedim, ama o öldüğü günden beri utanç ve suçluluk duygusunu hissettim.

"O pastayı hatırlıyorum," diyor Nonna, gözleri uzaklara dalmış. "En sevdiği pastaydı.

Ona sürpriz yapacaktın."

Burnumu çekerim. "O pastayı hiç tatma fırsatı bulamadı. Onunla geçireceğim zamandan, onunla geçireceğim son zamandan daha çok aptal bir pastayı tercih ettim. Belki de onunla birlikte olsaydım, evet deseydim ve onunla yüzmeye gitseydim, onu kurtarabilirdim... ama yapmadım. O pastayı bitirmek, babamla vakit geçirmekten daha önemliydi benim için ve şimdi o yok." Sesim çatlar.

Nonna bana şaşkınlıkla bakıyor. "Juliana, pasta yapmasaydın baban hala hayatta olur muydu sence? Onunla yüzmeye gitseydin onu kurtarabilir miydin sence?"

Onu kurtarabilir miydin?" Şaşkın bir ifadeyle bana bakıyor.

Gözlerim sıcak gözyaşlarıyla dolarken başımı sallıyorum. O günden bu yana, bunca yıl geçmesine rağmen, o günü düşünmek hala çok acı verici. Babamı her gün özlüyorum, göğsümün ortasında, bir zamanlar onun sevgisini ve varlığını hissettiğim, kendimi güvende ve güçlü hissettiğim yerde bir acı yaşıyorum. Şimdi ise sadece soğuk ve ölü hissediyorum, suçluluk ve kederle boşalmış. Geri dönüp farklı bir seçim yapmak için her şeyi verirdim.

"Ah, Juliana." Nonna uzanıp, buruşuk eliyle yanağımı okşadı. "Olanları hiçbir şey engelleyemezdi. Baban yüzme sırasında ağır bir kalp krizi geçirdi. Onu hiçbir şey kurtaramazdı."

"Ne?" Geri adım atıp başımı sallıyorum. "Hayır, o Carlo'ydu. Kalp krizi geçiren Carlo'ydu. Babam gölde boğuldu. Onu sudan çıkardıktan sonra gördüm."

Nonna şaşırmış görünüyor. "İlk başta öyle görünüyordu, evet," diyor sabırla, "ama ölümünden sonra çıkan tıbbi rapor bunun doğru olmadığını söyledi. Yüzme sırasında kalp krizi geçirdi ve anında öldü. Tıpkı Carlo gibi."

Bölüm 25

"Tony suya batmadan önce ölmüştü," diyor Nonna nazikçe. "Doktorlar bana kimsenin yapabileceği bir şey olmadığını söylediler. Sen ya da ben orada olsak bile. Öleceği zaman gelmişti."

Şaşkınlıkla bu haberi sindirmeye çalışıyorum. Öldüğü sırada herkes boğulduğunu düşünmüştü. Kimse bana babamın ölümcül bir kalp krizi geçirdiğini söylemedi. Cenazeden sonra, Lisa ile New York'a döndüğümüzde, babamın ölümünden bahsetmedik. O, "üzüntüyü geride bırakmak" istiyordu. Babamın boğulmadığını bildiğinden bile emin değilim. Bildiğim kadarıyla, cenazeden sonra o ve Nonna hiç konuşmadılar.

"Neyse ki pastayı sen yapıyordun Juliana," diye ekliyor Nonna. "Aksi takdirde babanın ölümünü izler ve yardım çağırmak için koşmak zorunda kalırdın. O senin için bunu istemezdi, mia cara. Seni bu anıdan kurtarmak isterdi. Onunla ilgili son anın güzel bir anı. Senin onun için özel bir şey hazırladığını biliyordu. Seni sevdiğini biliyordu ve seni ve Aurora'yı dünyadaki herkesten daha çok seviyordu. En sevdiği yerde, kızları yanında güvendeyken mutlu bir adam olarak öldü. Ölmek için çok daha kötü yollar var."

"Ama o çok gençti," diye itiraz ediyorum, sanki bunu belirtmek onun ölümünü bir şekilde geri alabilecekmiş gibi, sanki bu bir yazım hatası, sistemdeki bir hata gibi, elli yaşına bir gün kala bir adamın masmavi yaz gökyüzünün altında aniden ölmesi.

"Genç, yaşlı." Nonna omuz silkiyor, yüzünde hüzünlü ama felsefi bir ifade var. "Ölüm hepimizin başına gelir, Nipotina. Tony'm çok genç yaşta mı öldü? Elbette, ama hiçbirimiz sonucu değiştiremezdik, sen bile." Bakışları saf şefkat dolu. "Ben de onu özlüyorum, mia cara. Çok özlüyorum. Her gün. Birini sevmek ve onu kaybetmek böyledir. Onlarsız dünyanın boşluğuna yas tutarken bile, tüm güzel anıları hatırlamalıyız." Bir anlığına uzağa bakar ve sanırım Carlo'yu

Carlo'yu düşündüğünü tahmin ediyorum. Onun tütün kokusunu ve uzun boylu, sessiz bir adam olduğunu hatırlıyorum, benim küçük çocuk gözümde o kadar uzundu ki güneşi engelliyor gibi görünüyordu. Kocasını ve oğlunu gömdükten sonra hayatına nasıl devam etti?

“Buradaki her şey bana babamı hatırlatıyor,” diye itiraf ediyorum. “Bu yüzden... uzun süre geri gelmedim. Onsuz burayla nasıl yüzleşeceğimi bilmiyordum.” Sesim neredeyse bir fısıltı. “Ve onun ölümünden kendimi sorumlu tuttum. Kendimi sorumlu hissettim.”

Nonna elimi sıkıyor. "Ah, Juliana," diyor iç çekerek. "Keşke böyle hissettiğini bilseydim. Bu pişmanlığı ve sorumluluğu çok uzun süre taşıdın, ama artık bırakmalısın. Artık geçmişin tamamını kucakla. Anılar acı tatlıdır. Sadece sonundaki acı değil, tatlı anları da hatırlamalıyız." Başparmağıyla yanağımı okşayarak gözlerimin köşelerinden sızan gözyaşlarını siler. "Ah, mia cara, o senin bu kadar üzülmeni, bu kadar ağır bir pişmanlık yükü taşımanı istemezdi. Seni canlı, neşe dolu, özgür görmek isterdi."

“Onu çok özlüyorum,” diye fısıldıyorum, Nonna’nın dokunuşuna yaslanarak. Onu zihnimde canlandırıyorum. Tanıdığım en canlı adamdı, geniş göğüslü, sağlam yapılı, kocaman bir gülümseme ve rahat tavırları vardı. Kalın, koyu renkli saçları hafifçe seyrekleşmiş, sıcak kahverengi gözleri vardı. Seattle'daki bir devlet okulunda ortaokul tarih öğretmeni olarak çalışıyordu. Lisa bizi terk ettikten sonra, iki kızımızı tek başına büyüterek ailemizin dayanağı oldu. Elbette bazen işleri batırdı, ama elinden geleni yaptı ve her zaman bizim yanımızdaydı, her zaman istikrarlı ve güvenliydi. Onu çok severdim.

"Ben de onu özlüyorum." Nonna başını sallar. "Her gün."

Şimdi açıkça ağlıyorum, omuzlarım titriyor, hem kederden hem de rahatlamadan. Yıllardır taşıdığım ağır bir yükü bırakmış gibi hissediyorum. Babamın ölümünden ben sorumlu değilim. Hiçbir şeyi değiştiremezdim. Bu gerçeğin farkına varmak beni sanki uçuyormuşum gibi hissettiriyor. Aynı zamanda kalbimi de kırıyor.

Onun ölümünü değiştiremedim. O gün, onun dünyadaki son günü olacaktı. Hayatta pek çok kez sonlar vardır, ama biz bunun farkında değiliz. Bilseydik, onları tadını çıkarabilir, onlara sıkı sıkı sarılabilir, onları değer verebilirdik. Bunun yerine

onları dikkatsizce geçiştiririz. Sonlar çoğu zaman fark edilmeden geçer. Sadece geriye dönüp baktığımızda, arkamıza bakıp neyin kaybolduğunu fark ederiz.

Nonna beni kucaklar, başımı omzuna doğru çeker. Biberiye, çamaşır sabunu ve hafif bir sarımsak kokusu geliyor. Yine küçük bir kız gibi hissediyorum, kederim on beş yıl önceki kadar taze. Nonna sanki bir bebeği geğirtir gibi sırtımı okşuyor. İtalyanca bir şeyler mırıldanıyor, sesini duyamayacağım kadar alçak, ama sesi rahatlatıcı.

Babamın gölün çakıllı kıyısında cansız bir şekilde uzandığını hayal ediyorum. Arabayla geçen biri onu yüzüstü yüzerken görmüş ve acil servisi aramış. Onun cesedini gördüğümde, yüzme şortuyla ıslak bir şekilde yatıyordu, siyah saçları alnına düşmüştü, sıcak, koyu renkli gözleri sonsuza kadar kapanmıştı. Orada yatarken uyuyormuş gibi görünüyordu, ancak uzuvları çok gevşekti ve geniş göğsü inip kalkmıyordu. Onun gerçekten öldüğüne inanmayı reddettim, ta ki yanına diz çöküp başımı çıplak göğsüne koyana kadar. Kıvırcık, koyu renkli göğüs kılları hala göl suyu ile ıslaktı, kulağımı çılgınca sessizleşen kalbinin üzerine bastırdım. Ve o anda kendi kalbimin ikiye bölündüğünü hissettim.

Şimdi geri çekiliyorum, gözyaşlarımı koluma siliyorum ve Nonna'ya yeni gözlerle bakıyorum, göz kapaklarının köşelerinde derinleşen kırışıklıkları, saçlarının köklerinde görünen gümüş şeritleri görüyorum. O gün ben bir babayı kaybettim, ama o tek çocuğunu, oğlunu kaybetti. Ve sonra Lisa araya girip cenazeden hemen sonra New York'a dönüp onunla ve Ted'le birlikte yaşamaya başlamam için ısrar edince beni de kaybetti. Aurora üniversitedeydi, Will'le çıkıyordu ve babamın ölümüne çok üzülse de, onun kaybını benim yaşadığım gibi yaşamadı. Onun ölümü beni neredeyse mahvetti.

Yıllar boyunca, İtalya'yı her düşündüğümde, tek görebildiğim, çakıllı sahil şeridinde uzanmış, gözleri kapalı, yüzü huzurlu ve gevşemiş, sanki uzanıp bir daha uyanmayacağı bir şekerleme yapmaya dalmış gibi duran babamın cesedi idi. Ve bunun benim hatam olduğuna inanıyordum.

> "Yani onu kurtarmak için yapabileceğimiz hiçbir şey yoktu?" diye netleştiriyorum. "Hiçbir şey," diyor Nonna kesin bir şekilde. "Ne zaman gideceğimizi sadece Tanrı bilir

zamanı geldiğini bilir ve Tony'nin zamanı gelmişti." Kendini haç işareti yapar ve fısıldayarak kısa bir dua eder.

Burnumu çekip gözyaşlarımı kolumla silerim. "Uzun süre kendimi suçladım," itiraf ediyorum, hala bu şok edici gerçeği kabullenmeye çalışıyorum. Yıllardır kederim ve suçluluk duygum, babam ve bu yerle ilgili her anıyla iç içe geçmişti. Ne hissedeceğimi bilmiyorum. "Gerçeği öğrendiğime göre şimdi ne yapacağım?"

"Şimdi yeniden nasıl yaşayacağını bulmalısın," diyor Nonna nazikçe. "Uzun zamandır kaçınıyor ve kendini suçluyordun, ama artık gerçeği bildiğine göre özgürsün. Baban senin bu şekilde, suçluluk ve korku içinde yaşamana izin vermezdi. Korkuya bağlı yaşamak, küçük bir hayat, sıkışık bir hayat yaşamaktır." Bunu açıklamak için parmaklarını birbirine sıkıştırıyor. "Çoğu zaman insanlar korkunun onları güvende tuttuğunu, koruduğunu düşünürler, ama bu bir yalandır. Çoğu zaman korku bir kurtuluş değil, bir hapishanedir. Korku bir pranga ve zincirdir. Size olabilecek en kötü şeyi hayal ettirir ve sonra sizi o korkunç hayalın gölgesinde yaşamaya zorlar. Korku, yaşamak için yaratıldığın hayatı senden çalabilir. Seni güvende tutmaz, seni küçük tutar. Sen daha büyük şeyler için yaratıldın, Nipotina, gerçeklerle, gerçeklikle özgürleşen bir hayatla başlayarak. Burada olan. Şimdi olan. Önemli olan budur.” Nonna masaya sertçe vurur.

"Özgür bir hayat." Bu kelimeleri ağzımda yuvarlarım. Bana hafif bir titreme gönderirler. "Elli iyi tarifle yetinirim," diye mırıldanırım ve Nonna'ya utangaç bir gülümseme atarım.

O gülümser. "Bugün sadece bir tane denemeye ne dersin? Senin için anlamlı olan iyi bir tarif." Elimi okşar. "Harika bir merenda ve oldukça iyi biscotti yaptın. Makarna da fena değildi. Şimdi bir sonraki adım olarak, bize öğle yemeği hazırlamaya ne dersin?"

"Tamam." Hala burnumu çekerek başımı sallıyorum ama kendimi çok daha hafif ve umutlu hissediyorum. Babamın bu bölgeden severek yediği tüm yemekleri düşünmeye çalışıyorum. Bu mutfakta Nonna ile birlikte geçirdiğim birçok yaz boyunca yaptığım tüm tarifleri. Mutfakta ona yardım etmeye başladığımda çok küçüktüm. Her yaz burada mutlu saatler geçirir, mirasım olan yemekleri öğrenirdim. Nonna haklı. Elbette, iyi bir yemek yapabilirim. Basit bir öğle yemeği. Ne yapmalıyım? Konsantre olurum, babamı düşünürüm, hatırlamaya zorlamadan, anının kendiliğinden gelmesine izin veririm. Ve şaşırtıcı bir şekilde, gelir.

"Risotto con la tinca," diye yüksek sesle söylüyorum. "Babam bu yemeği çok severdi." Garda Gölü'nün tatlı, sert etli tatlı su balığı ile yapılan risotto, en sevdiği yemeklerden biriydi. Şimdi hatırlıyorum, gözlerinin nasıl parladığını, her zaman ikinci porsiyon istediğini ve tabağını silip süpürdüğünü. O yemeği ne kadar sevdiğini hatırlamak biraz acı veriyor ama aynı zamanda beni mutlu da ediyor. Her zaman iştahla yerdi, iştahla yaşardı. Hayatımda biraz daha iştah olmasını isterdim. Daha az korku, daha çok iştah. Bu fikir hoşuma gitti.

Nonna memnuniyetle başını sallar. "Önce balık pazarına gidiyoruz. Sonra bizim için yemek yapıyorsun."

Bölüm 26

"Delizioso!" Lorenzo, taze hazırladığım Risotto con la tinca'dan bir kaşık daha alırken coşkuyla haykırıyor. Herkes, zeytin ağaçlarının altındaki taş döşeli verandada, uzun ahşap masanın bir ucunda oturmuş geç öğle yemeğinin tadını çıkarıyor. Bugün iki risotto tarifi yaptım ve ikincisi olan Risotto all'Amarone'yi Nicolo'ya servis ediyorum. Büyük bir sürprizle, o da yemeğe katılmış. Alex yemeklerin fotoğraflarını çekiyor ve masadaki samimi pozlarımızla terasın atmosferini yakalamaya çalışıyor, bir yandan da Nicolo'ya gizlice bakıyor. Nicolo hepimize şarap dolduruyor, sonra şişeyi havaya kaldırıp kaşlarını kaldırarak başını Alex'e doğru eğiyor.

"Herkese biraz şarap?" diye soruyor.

Tereddüt ettikten sonra başımı sallıyorum. Alex'ten daha küçükken aile yemeklerinde biraz şarap içmeye başlamıştım. "Tabii, İtalya'dayken..."

Alex bana minnettar bir bakış attı, ben de bunu takdir ettim. Daha önce hiç havalı abla gibi hissetmemiştim. Bu hissi sevdim.

Nicolo, kadehlere çok az şarap doldurur ve Alex'e uzatır. Alex, pancar gibi kızarır. Bir anlığına konuşma yeteneğini kaybetmiş gibi görünür. Sandalyesine koşar ve burnunu kadehine gömer.

Nicolo benim ve Nonna'nın kadehlerine bolca beyaz şarap doldurur. Karşısına oturur ve bir yudum alırım, lezzetli, soğuk, ferah sıvının boğazımdan aşağı kaymasına izin veririm. Risotto ile mükemmel uyum sağlar. Aslında bu an her şey mükemmeldir. Nonna ile babamın ölümü hakkında konuştuktan sonra, uzun zamandır hissetmediğim kadar rahatlamış hissediyorum. Hayır, rahatlamış değil. Rahatlamış. Yıllardır taşıdığım gizli suçluluk yükünden kurtulmuş hissediyorum. Bu muhteşem bir hafiflik hissi ve bu anın her şeyini tadını çıkarıyorum. Zeytin dallarının arasından süzülen limon rengi güneş ışığı, kuşların cıvıltıları ve böceklerin uğultusu, İtalyan yemeklerinin telaşsız temposu. Memnuniyetle etrafıma bakınıyorum.

Mutfaktan sonra, veranda her zaman çiftliğin en sevdiğim yeri olmuştur. Bir asır önce, girişimci bir atam evin yanındaki yamaçta pitoresk bir eğlence alanı oluşturmuş ve biraz düz bir taş döşeme zemini döşemiştir. Veranda, çiftlik evinin biraz yukarısında ve sağında, zeytin ağaçlarının arasında yer alır ve aşağıdaki göle bakar. Çakıllı avludan kısa bir merdivenle ulaşılabilir. Alçak bir taş duvarla çevrili verandada, eski, budaklı zeytin ağaçlarının altında, kafe ışıklarıyla süslenmiş uzun, yıpranmış bir ahşap masa vardır. Masada otururken, dünyanın ucunda, her şeyden çok yüksekte, en sakin ve huzurlu yerdeymişsiniz gibi hissedersiniz. Burada yemekler asla aceleye getirilmez. Zaman daha yavaş akar.

Yanımda Alex, risotto tabağını karıştırıyor. Seçici bir yiyici olmasına rağmen oldukça maceracıdır, ancak kırmızı şarapla ıslatılmış risotto onun sınırlarını zorluyor gibi görünüyor.

Nonna her iki risotto türünü de tadıyor, dudaklarını büzerek değerlendiriyor. "Ottimi!" diye ilan ediyor sonunda. "İkisi de çok iyi."

Bu, ondan gelen büyük bir övgü. Memnuniyetle gülümsüyorum. Beş tarif bitti, kırk beş tane kaldı. Umutluyum. Risottoyu yaparken bile, çocukluğumdan beri benim için özel olan birkaç yemekle birlikte birkaç anı daha aklıma geldi. Nonna risottoyu karıştırırken, ben aceleyle bir liste yazdım: anıyı ve ilgili yemeğin adını anlatan birkaç cümle. İyi bir başlangıç.

Risottomdan bir lokma alıyorum ve tadı beni şaşırtıyor. Nonna haklı, çok lezzetli! Değerli, yoğun aromalı Amarone della Valpolicella şarabı, yerel Monte Veronese peyniri ile birleşince zengin ve doyurucu bir risotto ortaya çıkıyor. Basit ve mükemmel dengeli.

"Babam bu öğle yemeğinin her şeyini çok severdi," diyorum hüzünle. "Risottoyu ve bu verandada yemek yemeyi çok severdi."

Nonna başını sallıyor. "Tony küçük bir çocukken bile, hava soğuk ya da yağmurlu olsa bile burayı hep sevmiştir. Her zaman suya göz kulak olmayı severdi. Gölü çok severdi." Bir kaşık daha risotto alıyor, yüzünde biraz uzak ve hüzünlü bir ifade var, sanki etrafında anıları görüyor gibi.

"Tony ve ben iş bittikten sonra akşamları burada briscolone oynardık," diyor Lorenzo, tabağını Risotto con la tinca için uzatarak. Ben de ona bir kaşık daha dolduruyorum.

“Bazen iş bitmeden buraya gelip oynardınız,” diyor Nonna kuru bir şekilde. Nicolo bir yudum şarapla boğuluyor ve bana eğlenceli bir bakış atıyor.

Lorenzo, Nonna'ya yavaşça gülümser. "O günleri özlüyorum," der. "Güzel günlerdi."

"Öyleydi," der Nonna basitçe. "Ve şimdi yine güzel günler yaşıyoruz."

O, gözlerini ondan ayırmadan başını sallar. Aralarında benim bilmediğim bir tür mesajlaşma var. Onları izleyerek şarabımdan bir yudum alırım ve gizemli iletişimlerini çözmeye çalışırım.

"Şimdi değil." Nonna başını sallar, sözleri o kadar sessizdir ki neredeyse duyamam. "Şimdi zamanı değil."

İtalyanca'yı kafamda çeviriyorum. Ne demek istiyor? Ne zamanı? Nonna bir saniye sonra başka yere bakıyor, ama Lorenzo'nun gözleri hâlâ ona sabitlenmiş durumda. Yüzünde kısa bir ifade beliriyor, o kadar geçici ki neredeyse hayal ettiğimi sanıyorum. Bakışlarındaki hassas, saf duygu beni şaşırtıyor. Özlem gibi görünüyor. Şaşkınlıkla Nonna'ya, sonra masadaki diğerlerine bakıyorum. Kimse bir şey fark etmemiş gibi görünüyor. Dikkatimi tekrar tabağıma veriyorum, ama yine de merak ediyorum. Lorenzo'nun Nonna'ya karşı hisleri olabilir mi? Bu düşünce ilgi çekici, ama belki de o kadar da şaşırtıcı değil. Uzun zamandır burada, sadece ikisi yaşıyorlar. Eğer bu gerçekten doğruysa, ne zamandır böyle hissediyor? Neden bu konuda hiçbir şey yapmadı? Ve aralarında sakladıkları sır nedir? İtalya'dan ayrılmadan önce bunu çözmeye kararlıyım.

Bölüm 27

"Nicolo, Juliana'nın Torta delle Rose'sini denemelisin," diyor Nonna, Nicolo ve Lorenzo'nun terasta keyifli bir öğle yemeği yedikten birkaç gün sonra, bir sabah geç saatlerde su içmek için mutfağa uğradıklarında Nicolo'yu köşeye sıkıştırarak. "Hala sıcak, fırından yeni çıktı."

Kirli iş kıyafetleri içinde bile aşırı derecede çekici görünen Nicolo, arkasındaki Lorenzo'ya bakıyor. Lorenzo kapıdan omuz silkiyor. "Keklere asla hayır demem," diyor Nicolo'ya. "Duvar bekleyebilir."

"Peki torta ile birlikte biraz espresso da ister misiniz?" Nonna, gözlerinde hesaplı bir ışıltıyla sorar. "Juliana terasta servis edecek. Biz de size katılacağız." Bir şeyler çevirdiğini anlayabiliyorum, ama ne olduğunu tam olarak bilmiyorum.

Nonna hepimize espresso hazırlarken, ben tabakları getiriyorum. Tatlı, altın kahverengi hamur işi bana biraz tarçınlı çörekleri hatırlatıyor, tarçın hariç. Brioche hamurunun tek tek porsiyonları, şeker ve tereyağı ile zengin bir dolgunun etrafına sarılmış ve bir tavaya yerleştirilmiş olan bu tatlı, bir sepet güle benziyor, bu yüzden bu adı almış. Kokusu çok lezzetli ve ağzımın suyu akıyor. Alex, tam zamanında odasından aşağı inip bize katılıyor.

"Vay canına, ne güzel kokuyor," diyor ve telefonuyla birkaç samimi fotoğraf çekmek için duruyor. Biraz önce, tortayı fırından çıkardıktan hemen sonra, yemek kitabı için bitmiş tatlıdan kaliteli bir fotoğraf çekmişti bile. Unla kaplı önlüğümü çıkarıyorum, Nicolo gelirse diye her zaman sevimli görünmeye çalıştığım politikama sadık kaldığım için mutluyum. Bugün, arkada fiyonkla bağlanan halter yakalı mandalina rengi bir sundress giyiyorum.

Risotto öğle yemeğinden beri Nicolo ve Lorenzo'yu neredeyse hiç görmedim. İki mülkümüzün arasında uzanan taş duvarı onarmakla meşguller ve ben de mutfaktan neredeyse hiç çıkmadım. Nonna'nın babamla ilgili itirafından bu yana, geçmişten daha fazla şey hatırlıyorum. Gün boyunca aklıma gelen anıları ve tarifleri not alıyorum, telefonumda bir not

zihnime gelen her şeyi hızlıca not alabilmek için telefonumda bir not defteri açtım. Her şey yolunda gidiyor ve fikirlerim ve anılarımdan oluşan listem her geçen gün uzuyor.

Nonna ve ben de yemek kitabım için kategoriler oluşturduk — elli tarifi mezeler, ana yemekler, merendas, içecekler ve tatlılar olarak ayırdık. Nonna benim yardımcı şefim ve tarif danışmanım olarak görev yapıyor. Alex, yemek pişirme sürecimizi ve hazırlanan yemeklerin fotoğraflarını ve videolarını çekmek için bizimle birlikte. Her şey yolunda gidiyor. Ancak şimdi, başka bir tatlı ekmek tarifine başlamak yerine, görünüşe göre erkeklerle birlikte verandada mola veriyoruz. Bu gecikme beni rahatsız etmeliydi ama etmiyor. Alex ve ben, küçük espresso fincanları, tabaklar, çatallar ve Torta delle Rose tepsisiyle dolu ellerimizle Nonna'nın peşinden kapıdan çıkıyoruz.

Verandaya oturduğumuzda, herkese bol miktarda torta servis ediyorum.

"Nefis değil mi? Juliana mutfakta çok başarılıdır," diyor Nonna, Nicolo tadına bakarken. Bana kurnazca bir bakış atıyor, ben de ona gözlerimi kısıyorum. Biz gençken, Nonna Nicolo ile beni ayırmak için elinden geleni yapardı. Şimdi ise bizi kasten bir araya getirmeye çalıştığından şüphelenmeye başlıyorum. Niyetinin ne olduğunu bilmiyorum ama bir niyeti olduğunu hissediyorum.

"Çok lezzetli," diyor Nicolo Nonna'ya, bana doğru bakarak. "Ve böyle iyi bir arkadaşlığa nasıl hayır diyebilirim ki?" Bana göz kırpıyor, göz kapağını hafifçe indirerek. O da Nonna'nın ne yapmaya çalıştığını görüyor. Espressomu yudumlarken gülümsüyorum, onunla aynı şakayı paylaşmanın keyfini çıkarıyorum. Nonna'nın niyetini anladığını sanıyorum, ama yine de ona uyuyor.

"Ve büyükannen her gün burada olmana aldırmıyor mu?" Nonna memnun bir şekilde burnunu çekiyor. Nicolo'ya yemek yedirmeyi Violetta'ya karşı bir zafer olarak gördüğünden eminim. Kazanmayı seviyor, kazanmak sadece Nicolo'ya tatlı yedirerek olsa bile.

"İki mülkümüz arasındaki çiti onarmak için çalıştığımı biliyor," diye gülümseyerek itiraf ediyor. "Çiti onarmak için ne kadar iyi yemek gerektiğinden bahsetmiyorum."

"Çit çok uzun," diye araya girer Lorenzo, ağzı pasta dolu.

"Uzun çitlere," diyor Nicolo ciddiyetle, espresso fincanını kaldırarak kadeh kaldırıyor.

Büyük ellerinde kahve fincanı absürt derecede küçük görünüyor. "Ve eski dostlara," diye ekliyorum spontane bir şekilde.

Başını bana doğru eğiyor ve nasıl yorumlayacağımı tam olarak bilemediğim uzun bir bakış atıyor. "Eski dostlara," diye onaylıyor. Espressomu yudumluyorum.

Bir kamera sesi duyarım ve başımı kaldırıp Alex'in bizim fotoğrafımızı çektiğini görürüm.

.

"Üzgünüm," diye mırıldanır, telefonuna odaklanarak. "Sadece hesap için video çekiyorum." Ayağa kalkar ve verandada dolaşır, birkaç adımda bir durup fotoğraf çeker. Sanırım bunların bir kısmını da videoya çekiyor.

Alex birkaç gün önce @OlivesandAmore adıyla TikTok hesabını açtı. Harika bir isim ve şimdiye kadar paylaştığı içerikler kaliteli. İyi bir gözü var ve marka oluşturmayı biliyor gibi görünüyor. İlk paylaşımını izledim, Nonna'nın çiftliği tanıttığı videoyu çekmişti. Birkaç çekimi birleştirip havalı bir indie müzik eklemiş. Etkilendim. O günden beri her gün birkaç kez paylaşım yapıyor. Ne zaman arkamı dönsem, elinde telefonu var ve bir şeyler çekiyor ya da fotoğraflıyor. Bu onun için çok doğal bir şey gibi görünüyor.

"Nicolo'ya TikTok'ta şu anda kaç takipçimiz olduğunu söyle," diyor Nonna heyecanla.

Alex telefonuna bakıyor. "Şey, iki binden biraz fazla," diyor.

"Şimdiden iki bin takipçin mi var?" diye soruyorum, inanamadan. "Üç günde mi? Bu çok hızlı."

Omuz silkiyor. "Evet, sanırım insanlar İtalya'yı gerçekten çok seviyor."

"Tabii ki seviyorlar." Nonna burnunu çekerek, tortadan bir dilim daha kesip Nicolo'ya sormadan verir. "Sevilmeyecek ne var ki?"

Lastiklerin çakıl üzerinde çıkardığı sesle konuşmamız kesilir. Şık, gümüş rengi bir Mercedes, garaj yolunun ağzında belirir. Nicolo boğazını temizler ve espresso fincanını sertçe masaya bırakır. Fincan, tabağa çarparak ses çıkarır.

"Porca vacca," diye mırıldanır.

Bu, "domuz inek" anlamına gelir ve hafif bir şaşkınlık ifadesidir. Araba avluda durur ve sürücü kapısı açılır.

Uzun boylu, zayıf bir kadın ortaya çıkar. Onu hemen tanırım ve ağzım kurur. "O strega burada ne arıyor?" diye Nonna kekeler.

Sessizce, hepimiz kadının ilerlemesini izleriz. Nonna, sanki limon ısırmış gibi bir ifade takınmıştır. Haç işareti yapar ve başparmağını öper, karanlık bir şeyler mırıldanır.

Nicolo'nun büyükannesi ve Nonna Bruna'nın ezeli düşmanı Violetta Fiore, ağır adımlarla bize doğru yavaşça ilerliyor. Yakışıklı yüzü ciddi, koyu renkli gözleri hoşnutsuzlukla kısılmış. Yüksek yakalı, tamamen siyah bir elbise giymiş ve gümüş rengi saçları yüksek, sıkı bir topuz halinde toplanmış. Çarpıcı bir kadın ve ciddiyet ve zarafetle davranıyor, ancak yüz hatları sert, ağzı sıkı bir çizgi halinde. Onu hiç gülümserken gördüğümü sanmıyorum. Şu anda kesinlikle gülümsemiyor.

"O kim?" diye fısıldıyor Alex.

"Violetta Fiore," diye fısıldadım. "Nicolo'nun büyükannesi ve hayattaki en korkutucu kadınlardan biri."

"Nicolo, bunun anlamı ne?" Violetta, merdivenleri yavaşça çıkarken İtalyanca keskin bir sesle sorar. "Duvarı tamir ettiğini sanıyordum?"

"Yemek için ara verdik. Çok zor bir iş." Lorenzo, Violetta'ya çatalını salladı. Onun ortaya çıkmasından rahatsız görünmüyordu.

Violetta veranda masasına ulaşır ve Lorenzo'ya küçümseyen bir bakış atar. Nicolo'ya sorusunu tekrarlar. Nonna ayağa kalkar. Violetta ondan en az 15 santim, belki de daha fazla uzundur, ama Nonna bir santim bile geri adım atmaz.

"Torunun bir kez olsun ev yapımı lezzetlerin tadını çıkarıyor," der Violetta'ya sert bir sesle. Oooh, Nonna Bruna gölge düşürüyor. İşler ilginçleşiyor. Alex ve ben birbirimize bakışırız. Violetta Nonna'ya küçümseyen bir bakış atar, ama sonra beni fark eder ve bir an durur. Sürprizle burun delikleri genişler. Uzun bir süre bana bakar.

"Sen," diyor İngilizce. "Demek geri geldin." Sesi düz ve buz gibi bir küçümsemeyle donmuş. Sonra arkasını dönüyor. Sessizliği çok şey anlatıyor. Onu yıllardır görmemiştim, ama birdenbire yine on beş yaşındayım, kızarmış, azarlanmış ve Fiores'lerin kullanılmayan ahırında, serin akşam havasında, ıslak ve yarı çıplak, haklı öfkeyle dolu iki kavgalı nonna'nın karşısında titriyorum.

ahırında, ıslak ve yarı çıplak, serin akşam havasında, haklı öfkeyle dolu iki kavgalı nonna'nın karşısında duruyorum.

"Limon ağaçlarının sulama sisteminde bir sorun var," diyor Violetta Nicolo'ya sertçe. "İşçiler seni arıyorlardı. Acil bir durum. Mahsulü kaybedebiliriz."

Hemen ayağa kalkar. "Tabii ki. Seninle geleceğim." Violetta dönüp tek kelime etmeden arabaya doğru yürür. Sanki küçük siyah bir fırtına bulutu bizden uzaklaşıyormuş gibi. Rahat bir nefes alırım.

"Üzgünüm." Nicolo gözlerime bakar, ağzında pişmanlık dolu bir gülümseme belirir. "Torta çok lezzetliydi." Lorenzo'ya bakar. "Mümkün olduğunca çabuk duvarın yapımına yardım etmek için geri döneceğim," der.

Lorenzo, felsefi bir şekilde çiğneyerek, çatalıyla elini sallayarak onu uğurlar. "Bir erkek, yapması gerekeni yapmalıdır."

Mercedes'in uzun yoldan kayboluşunu izliyoruz. "Vay canına."

Alex ıslık çalıyor. "O kadın korkunç."

Nonna burun kıvırır. "O kadının kalbi, elbisesi kadar kara ve çirkin," diye alay eder.

Alex ve ben birbirimize bir kez daha bakıştık. "Nonna, Violetta'dan neden bu kadar çok nefret ediyorsun?" diye soruyorum, yıllardır merak ettiğim bu soruyu sormaya cesaretimi topluyorum.

Nonna başını sallar. Ellerini beline koyar ve kaşlarını çatır. "Çok uzun zaman önceydi. Hatırlamıyorum."

Ona hiç inanmıyorum. Nonna'nın zihni yeni bilenmiş bir bıçak kadar keskindir. Sadece bu konu hakkında konuşmak istemiyor.

"İyi bir hamur işi boşa gitmemeli." Lorenzo, Nicolo'nun tabağına uzanır ve yemediği tortayı çatalla alır.

"İşe geri dönelim," diyorum Nonna ve Alex'e. İşler yolunda gidiyor ve hiçbir şeyin beni yavaşlatmasına izin veremem. Her geçen gün, hatırladığım her anı, yarattığımız her tarifle, göğsümdeki sıkışma biraz daha azalıyor. Sihirli yemek kitabının yardımı olmasa bile, bunu başarabileceğimize inanmaya başlıyorum.

"Hedefe odaklan, Juliana," diyorum kendime, sonra mutfağa dönüp yemek yapmaya devam ediyorum.

Bölüm 28

Bir haftadan az bir süre sonra, her şey dağılmaya başlıyor.

Bir gece geç saatlere kadar çalışarak, Nonna ile birlikte yarattığım tarifler için kişisel düşüncelerimi yazıyorum. Polenta Carbonara, bu öğleden sonra yaptığımız yemeklerin açık ara kazananıydı. Yağlı zeytinyağı ve üç farklı yerel peynirle zenginleştirilmiş bu yemek, en mükemmel rahatlatıcı yemektir. Yerel bir spesiyalitedir ve Aurora'nın çocukluğunun en sevdiği yemektir. Altı yaşındayken Aurora'ya bu yemek için peynir rendelemede yardım ederken, yanlışlıkla başparmağımın bir kısmını rendelediğim ve baştan başlamak zorunda kaldığım komik bir olayı yazıyorum.

Sonra, isteksizce, *The Bygone Kitchen* için sondan bir önceki bölümü, Kolay Ekmek ve Tereyağı Buzdolabı Turşusu tarifini yayınlıyorum. Drew'u ekranda görmek beni üzüyor. Son bir yayınım kaldı ve sonra takipçilerimize programın geleceği hakkında gerçeği söylemek zorunda kalacağım. Yayınlayacak başka bölüm kalmayacak. Onlara veda edip aktif olmayı bırakmam gerekecek. Başka bir çare göremiyorum. Drew olmadan programı yapamam. Takipçilerimin onlarca yorumuna cevap vermek için birkaç dakika harcıyorum. Meyveli pandowdy tarifi çok popülermiş. Ethel çok beğenmiş ve "HAYAT ŞEFTALİ GİBİ!" yazmış, yanında beş şeftali, bir flamenko dansçısı ve üç ateş sembolü içeren bir dizi emoji eklemiş. "Teşekkürler, Ethel!" diye cevap yazıyorum ve çeşitli renklerde bir düzine kalp emojisi ekliyorum. Marv bile tarifi beğenmiş. "Fena değil" diye değerlendirmiş. Onun için bu büyük bir övgü.

Yatmadan önce bilgisayarımı kapatıp atıştırmalık almak için mutfağa sessizce gittim. Saat ondan sonraydı ama aşağı inerken Alex'in odasının ışığı hala yanıyordu. Merdivenlerin dibinde mutfağa doğru ilerlemeye başladım ama durdum, evin nadiren kullanılan ön kısmından gelen sesleri duydum. Merakla yönümü değiştirdim ve mutfaktan uzaklaşıp uzun koridora doğru ilerledim. İki ses ve resmi yemek odasından sızan altın rengi bir ışık var. Bu garip. Kapı aralık ve

İçeriye baktığımda Lorenzo ve Nonna'yı uzun, ağır yemek masasında otururken görüyorum. Masada kalın siyah bir defter ve kağıtlar dağılmış, önlerinde ise iki boş espresso fincanı duruyor.

Lorenzo öne eğildi, kalın beyaz kaşları endişeyle birbirine çattı. "Bruna, böyle devam edemeyiz," dedi İtalyanca.

"Daha önce de kötü günler oldu," diye cevaplar Nonna, elini küçümseyici bir hareketle sallayarak. "Bir çaresini buluruz. Her zaman bulduk." Sesi çok yorgun geliyor. "Belki satabileceğimiz başka bir şey vardır? Ahırda değerli bir şey kaldı mı?"

Lorenzo başını sallar. "Hayır. Hiçbir şey. Kesinlikle ihtiyacımız olmayan her şeyi sattık."

Karanlık koridorda gölgelerin arasında geri çekilirim ve nefesimi tutarım. Kulak misafiri olmamam gerektiğini biliyorum, ama seslerinde hissedilen endişe, ensemdeki tüyleri diken diken eder. Bir şeyler çok ters gidiyor. Benden sakladıkları şeyin bu olduğunu hissediyorum. Ve şimdi gerçekte neler olduğunu öğrenme şansım var. Konuşmalarını duymak için biraz eğilirim ve hızlı İtalyanca'larını takip etmek için yoğunlaşırım.

"Bu faturayı ödeyebilsek bile," diyor Lorenzo. "Sonra ne olacak? Her zaman başka bir fatura, başka bir vergi çıkar ve bu yerin onarımı yıllar önce yapılmalıydı. Asla gelmeyecek bir şeyi bekleyerek, yavaş yavaş başımızın üstüne yıkılmasını izliyoruz." Sesi cesaretsiz geliyor. Hayatımda hiç bu kadar yenilmiş gibi konuştuğunu duymamıştım. Bu beni endişelendiriyor.

"Bir şeyler yoluna girecek," diyor Nonna, sağlam küçük elini onun büyük, işten yıpranmış elinin üzerine koyarak. "Hâlâ kalmaya karar verebilir."

Kulaklarım dikiliyor. Kimden bahsediyorlar?

Lorenzo başını sallar. "Ne için? Sonra ne olacak? Kalırsa bile burayı işletmek için hala para yok. Ona ne sunabiliriz ki? Juliana gibi gençler için burada çok az iş var."

Donup kalıyorum. Benden bahsediyorlar.

Lorenzo hala konuşuyor. "Bu yeri ona yükleyemeyiz. Bu, ona çözmesi gereken bir sorun vermek ama çözmesi için hiçbir yol sunmamak gibi olur. Bruna, sen ve ben yıllardır birlikte mücadele ettik ve başardık, ama bence gerçekçi olmalıyız. Satmayı düşünmemiz gerektiğini düşünüyorum."

Elimle ağzımı kapatıp, bir çığlık atmamak için kendimi zor tutuyorum. Çiftliği satmayı mı düşünüyorlar?

"Vicenzo geçen hafta bana çiftliklerini güneydeki büyük zeytinyağı şirketlerinden birine sattıklarını söyledi," diyor Lorenzo, sesi ağırlaşmış. "Fiyat makul ve ağaçlar bakılacak, yabancı yatırımcıların yaptığı gibi kesilip otel ve tatil evleri için yer açılmayacak."

"Asla." Nonna bu kelimeyi tükürür gibi söyler, hızlıca İtalyanca konuşurken sesi yükselir. Onun hızına yetişmekte zorlanıyorum. "Bu yeri benim soğuk, ölü ellerimden zorla alman gerekecek. Ne diyorsun sen, seni cretino? Burası bizim evimiz, ailemizin mirası. Bunun için mücadele etmekten asla vazgeçmeyeceğim. Büyük tarım şirketlerinden birinin çiftliğimizi satın almasını mı istiyorsun? Ağaçları kesmeyebilirler, ama bu evin, bu ailenin kalbini kesecekler. Burası bizim toprağımız, bizim tarihimiz. Eğer bunun için mücadele etmezsek, diğerleri gibi kaybolacak. Bu, İtalya'nın her yerinde, hatta bu göl çevresinde bile oluyor. Sen de benim kadar iyi biliyorsun. Bunun bize de olmasına izin veremeyiz. Sadece ailemiz için değil, topluluğumuz, mirasımız ve gelecek için de onu kurtarmalıyız. Bu sadece bizden daha büyük bir şey.

Lorenzo ellerini açar. "Katılıyorum, ama planımız işe yaramayacak. Juliana'nın eve dönmesini yıllarca bekledik, döndüğünde burada bir gelecek göreceğini, o mutlu yazların onu geri çekmeye yeteceğini umduk, ama bunun olacağını sanmıyorum. O kendi şovunu kurtarmak istiyor ve yazması gereken bir yemek kitabı var. Onun farklı bir hayatı var Bruna, burada olmayan bir hayat."

Nonna, espresso fincanının kulpuyla oynayarak başını sallar. Kaşlarını çatarak, alnında derin bir çizgi oluşturur. "Haklı olabilirsin," der sonunda. "Ama Juliana değilse, kim olacak? Başka kim var? Sen ve ben hayatımızı buraya, bu aileye ve mirasına adadık. Ama ben artık yaşlandım. Sen de, gıcırdayan dizlerini görmezden gelmek istesen de."

Lorenzo yorgun bir teslimiyetle ona bakar. "Zaman bizim lehimizde değil, Bruna," der nazikçe. "Birkaç yıl daha devam edebiliriz, şanslıysak iki ya da üç yıl, ama ondan sonra..." Ellerini çaresizce açar.

"Başka kimse yok. Juliana olmadan bu çiftliğin ve mirasının sona ereceği gerçeğiyle yüzleşmeliyiz."

Yaklaşan vergi ve faturaları ödeme ayrıntılarını konuşmaya devam ederler, masanın etrafında kağıtları ve euro yığınlarını karıştırırlar, kıt tasarruflarını insanca mümkün olandan daha fazla uzatmaya çalışırlar. Yavaşça geri çekilirim, içim acıyor. Mutfağın karanlık sıcaklığında kendime bir bardak su doldururum ve lavabonun önünde durarak, ay ışığında sessiz ve gümüş rengi zeytin ağaçlarına bakarak içerim. Ellerim o kadar titriyor ki, bardağı dudaklarıma götürmekte zorlanıyorum. Zihnim hızla çalışıyor ve az önce duyduğum şey karşısında şaşkınım. Bu doğru. Nicolo'nun bana söylediği doğru. Benim geri dönmemi bekliyorlar, kalıp çiftliği kurtarmamı umuyorlar. Umutlarının ve beklentilerinin ağırlığı boğucu geliyor. Ben kalmak için geri dönmedim. İhtiyacım olanı almak ve hayat planıma devam etmek için geri döndüm.

"Bu sadece yaz için," diye mırıldanıyorum. "Her zaman sadece yaz için olmuştur."

Nonna'nın sesindeki pes edişi, yorgunluğunu duymak kalbimi kırıyor. Çiftliği kaybedebileceğimizin farkına varmak, mideme yumruk yemiş gibi hissettiriyor. Bu çiftlik nesillerdir ailemize ait. O olmadan biz kimiz? Ben kimim?

Akşam yemeği için yaptığım peynirli polenta kokusunun hala havada olduğu karanlıkta lavabonun başında dururken, bu yerin benim için ne kadar önemli olduğunu ilk kez fark ediyorum. Burası her zaman benim evrenimin merkezi olmuştur. Onu kaybetmeyi düşünmek, yerçekimini kaybetmek gibi geliyor. Uzaya savrulur, kaybolur ve demir atmazdım. Bu düşünülemez bir şey.

Peki alternatif ne? Kalıp çiftliği kurtarmaya mı çalışayım? Bu düşünce midemi kaygıyla burkuyor. Zeytin yetiştiriciliği veya yüzlerce yıllık bir mülkü idare etmek hakkında ne biliyorum ki? Neredeyse hiçbir şey. Birikimim yok, gelirim yok, mutfak dışında çok az becerim var ve İtalyanca'm sınırlı. Bunu yapacak doğru kişi ben değilim. Bunu yapamam. Neredeyse kesin olarak başarısız olacağım ve vatanımızı ve nesiller boyu süren tarihimizi kaybetmenin yükü omuzlarımda kalacak.

Ama ben değilse, kim olacak? Aniden soğukkanlılıkla önümdeki seçeneği görüyorum. Kalıp çiftliği finansal çöküşten kurtarmaya çalışırsam, şovumu kurtarma umudumu tamamen yitirir ve neredeyse kesin olan başarısızlığa razı olurum. Seattle'a geri dönüp Drew ile birlikte şovu kurtarmaya çalışırsam, topraklarımızı ve evimizi kaybedeceğimizden emin olurum ve ailemizin kalbi ve mirasına veda ederim. Kazanmanın bir yolu yokmuş gibi geliyor. Nasıl bir seçim yapabilirim ki?

Bölüm 29

"Juliana, kafan nerede? Bulutlarda mı?" Nonna sinirlenerek hazırlık masasına vurur. Lorenzo ile geç saatlere kadar süren toplantısından sonra oldukça uyanık görünüyor. Ben öyle değilim. Kafam pamukla sarılmış gibi dolaşıyorum. Her şey bulanık. Dün gece saatlerce dönüp durdum, düşüncelerim endişeli ve çaresiz bir döngü içinde dönüp duruyordu.

"Üzgünüm!" Brioche hamuruna ne kadar tuz eklediğimi hatırlayamadığımı fark edince birden dikkatimi topluyorum. Suçluluk duyarak hamurdan bir parça koparıp tadına bakıyorum, sonra yumuşatılmış tereyağını karıştırmadan önce biraz daha tuz ekliyorum. Bu sabah berbat durumdayım. Dalgın, unutkan ve dikkatsizim. Dün geceki konuşmayı düşünmeden edemiyorum. Midemin derinliklerinde, bir türlü geçmek bilmeyen sert bir endişe düğümü var.

Bu sabah, Kuzey İtalya'nın en ikonik iki pastası olan brioche ve cornetto'yu yapmaya çalışıyoruz. Bunlar, caffellatte ile birlikte İtalyan kahvaltılarının temel taşlarıdır. Espresso genellikle günün ilerleyen saatlerine saklanır, sade olarak içilir ve damak temizlemek için bir bardak su ile birlikte sunulur. Kremalı, tatlı caffellatte'ler sadece sabahları içilir ve taze pastalarla mükemmel bir uyum sağlar. İtalyanlar tatlı kahvaltıları severler.

Brioche hamurunu karıştırmam gerekiyor, ama konsantre olmakta zorlanıyorum. Kolay olması gerekirdi. Aurora bunları kahvaltı için yapmayı çok severdi ve ikimiz Nonna'ya defalarca yardım ettik, ama bugün her şeyi unutuyorum. Hamura odaklanmaya çalışıyorum. Bir saat kadar dinlendirildikten sonra brioche'yi üstüne bir top hamur koyarak küçük çörek şekline getireceğiz. Çörekler, Aurora'ya atfen kayısı reçeli ile doldurulacak. Bu, onun en sevdiği reçel tadı. İtalya'da güne başlamak için caffellatte ve taze pişmiş, tatlı, tereyağlı bu hamur işi ekmekten daha iyi bir yol yoktur.

Brioche hamuru dinlenmeye başlar başlamaz, Nonna taze, soğuk limonata hazırlar ve küçük cam kavanozlara döker.

"Hamurun şekillendirilmeye hazır hale gelmesini beklerken bunu erkeklere götür," diyerek kavanozları bana uzatır. "Bugün duvarı yeniden inşa etmek için çalışıyorlar, zor bir iş. Biraz serinlemeye ihtiyaçları var."

Karşı çıkacak bir durum yok gibi görünüyor, bu yüzden sandaletlerimi giyip, gül kokulu renkli dudak kremi sürüp, erkekleri bulmak için yola çıkıyorum. Kırmızı noktalı bir sundress giyiyorum ve kapıdan çıktıktan sonra önlüğümü çıkarmayı unuttuğumu fark ediyorum. Neyse, olsun.

Sabahın ortasındayız ama sıcak bir gün olacak gibi görünüyor. Hava çoktan arıların vızıltısıyla dolmuş, güneş başımın üstünde güçlü bir şekilde hissediliyor. Tepenin zirvesine vardığımda, sundressimin koltuk altları terden sırılsıklam olmuş.

Nicolo, arazinin uzak ucunda, bizim arazimizi Fiores'in arazisinden ayıran eski kuru taş duvarın kısmen yıkılmış bir bölümünü yeniden inşa ederken tek başına. Lorenzo ve küçük kamyoneti ortalıkta yok.

"Ciao, Juliana." Yaklaştığımda Nicolo bana el sallıyor, eldivenli eliyle alnındaki teri siliyor. Gömleksiz olması beni şaşırtıyor, sadece iş pantolonu ve ağır botları var. Güzel bir zeytin rengi bronz teni, terden parlıyor, geniş omuzları ve kompakt, kaslı bir vücudu var. Göğsünden göbeğine doğru uzanan koyu renkli saçlarının hafif V şeklinden gözlerimi ayırıyorum, ona bu kadar çekildiğim için utanıyorum. Dudaklarımı yalayıp, ona limonata verirken sol omzunun üzerinden bakıyorum.

"Nonna bunu sana gönderdi," diyorum omzunun üstündeki boşluğa. "Zio Lorenzo nerede?"

"Şehre gitti. Yakında döner." Nicolo eldivenlerini çıkarır. "Grazie mille."

Soğuk limonatayı yudumlarken, beni hazırlıksız yakalayan düşük bir memnuniyet sesi çıkarır. Bu sesi ondan daha önce de duymuştum ve gazlı içeceklerle hiçbir ilgisi yoktu. Yanaklarımın kızardığını hissediyorum.

"Bu çok lezzetli." Şükranla cam şişeyi kaldırdıktan sonra eğilip gömleğini aldı. Hem üzüntü hem de rahatlama hissiyle, gömleği giyip düğmelerini düzgünce ilikledi. Ön kollarındaki tüyler ince bir toprak tabakasıyla hafifçe kaplıydı.

"Duvar nasıl gidiyor?" diye soruyorum, ilerlemeyi gözlemleyerek. Yıkılmış kısmı özenle restore ediyorlar, harç yerine küçük taşlar ve toprak kullanan eski geleneksel yöntemle yeniden inşa ediyorlar, bu yüzden "kuru taş duvar" deniyor. Bu tür duvarlar İtalya'nın tepelerini ve tarlalarını süslüyor, manzaranın ayrılmaz bir parçası.

"Yavaş ama ilerliyoruz. Bu tür onarımlar aceleye gelmez. Ne kadar sürerse o kadar sürer." Nicolo eldivenlerini tekrar giyip duvarı inceliyor. Tüm yapıyı sabitleyen daha küçük iç duvarı inşa ettiler ve dış duvarı inşa etmeye başlıyorlar. Yıkılan bölümlerden topladıkları ve ayırdıkları yeniden kullanılacak malzemelerin yığınlarına doğru yürüyorum: toprak, küçük taşlar ve likenlerle kaplı büyük taşlardan oluşan büyük bir yığın. Bu süreçte hiçbir şey israf edilmiyor.

"Haklıydın," diyorum Nicolo'ya aniden, bütün sabah taşıdığım bilginin yükünü paylaşma ihtiyacı duyarak. "Benim geri dönmemi beklediklerini söylediğinde." Dün gece kulak misafiri olduğum şeyi kısaca anlatıyorum.

Dikkatle dinliyor. "Şaşırmadım," diyor iç çekerek. "Bu kadar uzun süre ayakta kalmayı başarmış olmaları etkileyici. Güçlü ve inatçı insanlar, tüm nesilleri öyle." Eğilip ayaklarının dibindeki topraktan birkaç çakıl taşı ayıklıyor ve benzer büyüklükteki çakıl taşlarının bulunduğu yüksek yığına atıyor. "Peki, kalacak mısın?"

O bu açık sözlü soruyu sormayı bitirmeden ben zaten başımı sallamıştım. "Ben sadece yaz için buradayım," dedim, biraz savunmacı bir tavırla. "Planım başından beri böyleydi. Kalamam. Şovumu kurtarmaya çalışıyorum ve kalırsam, o hayali ve beş yıllık çalışmayı vazgeçmiş olurum. Ayrıca, ben senin gibi değilim. Zeytin yetiştiriciliği hakkında hiçbir şey bilmiyorum." Sandaletimin burnuyla çakıl yığınını hafifçe dürtüyorum ve bir avuç dolusu çakıl küçük bir çığ gibi düşüyor. Suçluluk duyarak, onları tekrar topluyorum. "Violetta ve Alberto seni ailenin işini yürütmek için eğittiler. Ben bunun için yetiştirilmedim. Sanırım plan, bir gün babamın işi devralmasıydı, ama sonra..." Ellerimi çaresizce kaldırıyorum. O öldüğünde, bu plan da tabii ki sona erdi. Tek sorun, görünüşe göre B planı olan ben, Lisa tarafından alınıp götürülmüştüm ve asla geri döndü.

Nicolo gülüyor ama gülüşü mizahsız, toz gibi kuru. "Beni çiftliği işletmek için eğitmiş olabilirler," diye itiraf ediyor, "ama Nonna V. hiçbir şeyi değiştirmeme izin vermiyor. Yardımımı istiyor, ama sadece kendi şartlarına göre. Tamamen kontrolü elinde tutuyor. Söylediğim hiçbir şeyi dinlemiyor ve bu durum işi yavaş yavaş boğuyor."

"Bu gerçekten sinir bozucu olmalı," diye empati kuruyorum ve daha fazla paylaşmak isteyip istemediğini bekliyorum.

"Son derece," diye iç çekerek kabul ediyor. Geriye çekilip büyük taş yığınını inceliyor, sonra büyük, düz bir taş seçip onu havaya kaldırıyor, kasları bu çabayla geriliyor. "Sevdiğim yüksek mevkili kariyerimi bırakıp eve döndüm ve burada büyümüş bir çocuk gibi muamele görüyorum," diyor bana, taşı duvarın boşluğuna dikkatlice yerleştirirken homurdanıyor. "En kötüsü de, çiftliğin başı dertte ve buna gerek yok. Çiftlik, doğru yönetilirse kârlı olabilecek kadar büyük. Ama o gelenekleri bozmak ya da yeni bir şey denemek istemiyor." Az önce yerleştirdiği taşı inceler, yerine daha sıkı oturması için hafifçe iter. Tamamen çaresiz görünüyor.

"Benim ailem de benim istemediğim ve niteliklerime uygun olmayan bir işi devralmamı istiyor," diyorum somurtkan bir şekilde. Yanına gelip duvarın temellerini inceliyorum. Gençken Lorenzo'ya bu duvarların bir kısmını yeniden inşa etmesine yardım etmiştim. O zahmetli süreci hala hatırlıyorum. Boş bir alanı gözetleyerek, onu doldurmak için ne tür bir taş gerektiğini hayal etmeye çalışıyorum.

"Senin kafana koyduğun her şeyi yapabileceğine inanıyorum," diyor Nicolo yarı gülümseyerek. "Tanıştığımız ilk yaz inşa ettiğimiz ağaç evi hatırlıyor musun?"

Gözlerimi kısarak hatırlamaya çalışıyorum.

"Bu fikri eski bir Amerikan filminden almıştın," diye hatırlatıyor.

"*İsviçreli Robinson Ailesi*," diyorum şaşkınlıkla. Bunu tamamen unutmuştum.

"Yorulmak bilmiyordun, mahallede hurda odun arıyor, paslı çivileri çıkarıyor ve düzleştiriyordun. Yazın sonunda ağaç ev yapmak için yeterli malzemeyi toplamayı başarmıştın."

"Hatırladığım kadarıyla yaklaşık 1,20 metre uzunluğunda ve 1,20 metre genişliğindeydi," diyorum gülerek. "İnşa edildikten sonra ikimiz zar zor sığabiliyorduk. Bunu tamamen unutmuştum." Yığından uzun, düz bir taş seçiyorum ve onu

duvardaki iki büyük taşın arasına dikkatlice sıkıştırıyorum. Tam uyuyor, memnuniyetle fark ediyorum.

"Sen her zaman çok az şeyden çok şey yaratmakta iyiydin," diyor Nicolo ve bakışlarında beni şaşırtan bir sevgi ve hayranlık var. Benim bile unuttuğum bir şeyi benim içimde görüyor.

"Bunu bir araya getirmek için yorulmadan çalışan sendin," diye hatırlatıyorum ona. "İşimiz bittiğinde, o eski eğri çivileri çakmaya çalışırken iki başparmağını da kırmıştın, ama pes etmedin. Azimliydin."

O gülümser. "Senin için yaptım," diye itiraf eder, kollarını kavuşturup başını sallar. "Senin için her şeyi yapardım, Juliana Costa."

Boğazımı temizlerim ve utanarak aşağıya bakarım. "Keşke şimdi de o kadar kendime güvenebilsem," itiraf ederim. "Keşke hayatta başarılı olmak ağaç ev yapmak kadar kolay olsaydı."

Nicolo kaşlarını kaldırır. "O ağaç evi inşa etmek kolay değildi," der, şaşkın bir ifadeyle. "Bitirdiğimizde iki başparmağımın tırnağı ezilmişti. Hayat kolay değil, ne şimdi ne de o zaman. Senin için en önemli olan zorluğu seçmelisin. Doğru zorluğu seçmelisin."

Onun sözlerini bir an düşünürüm. "Bu senin doğru zorlu seçimin mi?" Fiores'lerin arazisini işaret ederim. "Zorluklara rağmen mi?"

Nicolo düşünceli bir şekilde başını sallar. "Sanırım öyle. Benim doğru zor işim, ailemin zeytin çiftliğini kurtarmaya çalışmak. Zor mu? Neredeyse her zaman. Buna değer mi?" Omuzlarını silkiyor. "Zaman gösterecek. Ama risk almaya değer olduğunu biliyorum. Denemeliyim." Taş yığınının yanına gidip, içinden beyaz bir damar geçen orta büyüklükte koyu gri bir taş alıyor, sonra onu duvarın içindeki diğer iki taşın arasına dikkatlice yerleştiriyor. Tam uyuyor.

"Senin için doğru olan zor şey nedir, Jules?" diye soruyor Nicolo, duvardan uzaklaşıp beni izlerken, gözleri merakla parlıyor.

Tereddüt ediyorum, bir dizi başarısızlığımı düşünüyorum. Liseden mezun olur olmaz Seattle'daki bir aşçılık okuluna başvurmuş ve kabul edilmiş, ancak iki dönem sonra okulu bırakmıştım. Babamın ölümünden kısa bir süre sonra yemek pişirmekten hiç zevk alamıyordum. Sonra birkaç garsonluk işi yaptım. O işlerde fena değildim, ama sonunda Trader

Joe's'ta çalışmaya karar verdim. İlk virajda tökezleyen ve bir türlü ayağa kalkamayan bir at gibi hissediyordum. Sahip olduğum tek şey şovumdu. Başarılı olup devam ettirebildiğim tek şey buydu. Onu seviyorum ve onunla gurur duyuyorum. Hayatımda gurur duyduğum çok az şey var.

"Programım," diye cevap veriyorum sonunda. "Bu benim için zor olan şey. Başarılı olabildiğim tek şey, bana ait olan tek şey, ama son zamanlarda... bazı aksilikler yaşadım." Nefesimi veriyorum, Drew'un Desiree Reyes ile çekim yerinde olduğunu, yayınlamamı bekleyen son bölümün olduğunu ve sonra ne olacağını düşünmemeye çalışıyorum. “Şu anda, yemek kitabımı zamanında bitirip iyi satarsa, programı devam ettirebilme ihtimalim çok az. Bu yüzden buradayım. Programı kurtarmaya ve çok uğraştığım şeyi korumaya çalışıyorum.”

Nicolo beni dikkatle süzer, sonra başını sallar. Nedenini bilmiyorum ama, hiç kıpırdamamasına rağmen bir adım geri çekilmiş gibi hissediyorum. "Eminim başaracaksın Jules," der, sesi biraz düz. "Aklına koyduğun her şeyi yapabilirsin." Sonra ellerini hızlıca çırpar, eldivenlerinden bir toz bulutu yükselir. "İçki için teşekkürler, ama işime dönsem iyi olacak."

Açıkça, kovulmuşum. Onu bir şekilde hayal kırıklığına uğrattığım hissine kapılıyorum. Önlüğümdeki tozu ve liken kırıntılarını silkeliyorum, diğer limonata kavanozunu Lorenzo'ya bırakıp çiftlik evine doğru yola çıkıyorum. Arkama baktığımda, Nicolo yine gömleksiz, büyük bir kayayı yerine yerleştirirken kaslarını gerginleştiriyor. Biraz tedirgin bir şekilde eve geri dönüyorum. İstediğim şey bu, değil mi? Yapmak için geldiğim şeyi başarıyorum. İhtiyacım olan tarifleri tek tek alıyorum. Her şey doğru yönde gidiyor. Sevinçli olmam gerek. Öyleyse neden birdenbire hata yapıp yapmadığımı merak ediyorum?

Bölüm 30

"Sanırım iyi fotoğraflar çektim," diyor Alex, ustaca düzenlenmiş taze pişmiş brioche ve cornetto tabağından geri çekilirken. Telefonunda az önce çektiği fotoğrafları inceleyerek eleştirel bir gözle bakıyor ve sonra başını sallıyor. "Bunlar kullanmak için yeterince iyi."

Limonata dağıtımından döndüğümden beri Nonna ve benimle birlikteydi ve brioche'leri kayısı reçeli ile doldurmamızı ve cornetto'ları tanıdık kruvasan şekline getirmesini filme alıyor ve fotoğraflıyordu. Cornetto'lar, Fransız kruvasanının İtalyan kuzenidir. Hamurunda yumurta kullanıldığı için kruvasan kadar tereyağlı ve kat kat değildirler, ancak İtalya'nın simgesel hamur işlerinden biridir ve son derece lezzetlidirler. Brioche'lar genellikle Kuzey İtalya'da sadece kahvaltıda yenirken, cornetto'lar her zaman yenebilir. Bazen içleri krema veya çikolata ile doldurulur. Reçel dolgulu olanlar benim favorimdir.

"Öğle yemeğinde ne var?" diye sorar Alex, karnı yüksek sesle guruldarken. Öğleden sonra erken saatler ve öğle yemeğini atlayarak çalışmakla meşgul olduğumuzu fark ederim.

"Yemek kitabında gördüğün pizza tarifi ne oldu?" Yemek kitabını çekmeceden çıkarıp Alex'e veriyorum. Kitabı açmamın bir anlamı yok. Ne göreceğimi biliyorum. Geçtiğimiz günlerde, geçmişimdeki anıları ve tarifleri hatırladığım için sonunda bir tarif görebileceğimi umarak kitabı onlarca kez açtım. Görünüşe göre öyle olmadı. Hala bana sadece boş bir sayfa gösteriyor. Alex yemek kitabını açıyor.

"Hala vejetaryen pizza tarifi var," diyor.

Nonna omzunun üzerinden tarife bakar. "Bu kolay bir tarif," der. "Tüm malzemelerimiz var." Sayfadaki malzeme listesine dokunur. Parmağı sayfaya değdiğinde kelimeler değişir. Kısa bir an için, pizza malzemelerinin olduğu yerde tanıdık olmayan bir malzeme listesi görürüm. Zeytinyağı. Şeker. Portakal çiçeği özü. Nonna

elini hızla geri çeker ve kelimeler anında kaybolur, yerine tekrar vejetaryen pizza tarifi gelir. Ona bakarım. Dikkatlice bana bakmamaya çalışıyor. Gördüğüm şey hakkında hiçbir şey söylemem. O tarifle ilgili bir şey sakladığı çok açık. Merakımdan yanıyorum.

"Öğle yemeği için bu pizzayı yapalım." Kitaba dokunmamaya dikkat ederek pizza tarifini gözden geçiriyorum.

Birlikte tarifi deniyoruz. Nonna pizza hamurunu ustaca açıyor, Alex ise sebzeleri doğrayıyor. Alex beceriksiz ve yemek pişirme konusunda hiçbir şey bilmediğini itiraf ediyor. "Sanırım daha önce hiç sebze doğramadım," diyor utangaç bir şekilde. Ona bıçağı nasıl tutacağını gösteriyorum ve Nonna pizza üzerine malzemeleri serpiştirmesine izin veriyor. Alex ara sıra durup TikTok için video çekiyor ve fotoğraflar çekiyor. Nonna ile birbirimizi taklit ederken ve Nonna'nın güçlü, buruşuk elleriyle pizza hamurunu açarken bizi çekiyor, mutfaktaki sıcaklık ve üretkenlik hissini yakalıyor. Alex'i hiç bu kadar mutlu görmemiştim. Telefonumdan müzik açıyorum, Alex utangaç bir şekilde sevdiğini itiraf ettiği Lady Gaga'nın şarkıları. Nonna müzikten rahatsız oluyor, ta ki Lady Gaga'nın İtalyan olduğunu söyleyene kadar, bu onu yatıştırıyor gibi görünüyor.

Fırından çıktığında pizzayı dışarıya, verandaya taşıyoruz. Kokusu muhteşem, mayalı taze hamur üzerine zeytinyağı ve sarımsak sürülmüş, üzerine fesleğen, mantar, enginar ve taze mozzarella serpilmiş. Masanın gölgeli ucuna oturuyoruz, önümüzde soğuk limonata bardakları terliyor. Öğleden sonra güneşi çok şiddetli. Erkekler hala duvarda çalışıyorlar. Nonna, pizza pişerken Alex'e onlara sandviç götürmesini söyledi. Şimdi öğleden sonra sıcağının en yoğun olduğu saatler ve etrafımızdaki hava, alçak veranda duvarının çevresine dikilmiş kokulu lavanta çiçeklerinde sarhoş gibi vızıldayan arıların sesleriyle dolu. Esinti yok ve her şey durgun ve uykulu.

"Kokusu harika," diyor Alex, öne eğilip bir dilim almak için. "Daha önce hiç ev yapımı pizza yemedim."

Birkaç dakika boyunca, tek ses arıların vızıltısı ve bizim memnuniyetle çiğnememizdir. Bir süre sonra, Nonna'nın tarif kitabına dokunduğunu ilk gördüğüm andan beri aklımda olan soruyu cesurca soruyorum.

"Nonna, Portakal Çiçeği Pastası nedir?"

Uzun bir süre cevap vermez. Bana bir bakış atar, sonra iç çeker ve pizzasını bırakır. "Sadece mutsuzluğa yol açan bir tarif."

"Ne demek istiyorsun?" Daha önce de kaçamak cevaplar vermişti, ama bu sefer konuyu zorluyorum.

"Yani tarif işe yaramıyor," diyor kısaca.

"Ne işe yarıyor bu?" Alex bir dilim pizza daha alır ve çiğnerken Nonna'yı merakla izler.

Nonna bir an tereddüt eder, sonra bana ve Alex'e bakar ve derin bir nefes alır. "Bu kitaptaki her tarif, ihtiyacı olan birine yardım etme potansiyeline sahiptir. Tarifler, kişinin durumuna bağlı olarak birçok farklı şekilde işe yarar," diye açıklar, "ama Portakal Çiçeği Pastası tarifi özeldir. Pastadan ilk lokmayı alan kişi, hayatında onu bekleyen en tatlı mutluluk anını görür."

"Ne?" Alex gözlerini kocaman açarak sorar. Şüpheci bakışlar atışırız.

"Hayatlarının en mutlu anını mı görürler?" diye netleştiririm.

Bu çok fantastik geliyor.

Nonna başını sallar. "Yemek kitabı yıllar boyunca düzinelerce kişiye bu tarifi sunmuş ve her seferinde gördükleri görüntü gerçek olmuş. Geleceğinizi, sizi bekleyen mutluluğu görebilmek çok güçlü bir şey."

Alex bir kez olsun telefonuyla ilgilenmiyor. Elinde bir dilim pizza unutulmuş halde, dikkatle dinliyor, hayran ama biraz şüpheli görünüyor. Ben de aynı şekilde hissediyorum, ama geleceğinin en mutlu anını gösteren bir pasta fikri çok cazip geliyor. Neyi ortaya çıkarabilir ki? Kimi seveceksin ve muhtemelen kiminle evleneceksin? Çocukların olacak mı? Ya da tamamen başka bir şey. Kariyerinde büyük bir başarı mı? Rüya gibi bir tatildeki saf mutluluk anı mı? Olasılıklar sonsuz. Hayatının en mutlu anını görebilseydin, görmek istemez miydin?

"Tarifi hiç denedin mi?" diye merakla soruyorum. "Ne gördün?"

Nonna arkalarına yaslanır. "Hiçbir şey görmedim," der, ağzını acı bir şey ısırmış gibi bükerek. "Keki yapmadım. Yarım tarifle kek yapamazsın."

"Diğer yarısı ne oldu?" Gizemin özüne yaklaşmakta olduğumuzu hissediyorum.

"Diğer yarısı Violetta Fiore'nin elinde," diyor Nonna somurtkan bir şekilde.

Ağzım açık kalır. "Nicolo'nun büyükannesi mi? Tarifin diğer yarısı onda mı? Neden?"

Nonna kaşlarını çattı. "O bir zamanlar en iyi arkadaşımdı," dedi, dudakları küçülerek, "ama sonra birbirimize verdiğimiz sözü ve arkadaşlığımızı ihanet etti."

"Ne yaptı?" Nefesimi tutuyorum. Bu, iki sırrı bir arada gibi geliyor —parçalanmış kek tarifinin gizemi ve Violetta ile Nonna'nın on yıllardır süren husumetinin nedeni. Her ikisinin de cevabını merakla bekliyorum.

"Hayatımı ve mutluluk şansımı mahvetti. Onu hiç affetmedim." Nonna ellerini masaya vurur ve o kadar sessiz ve şiddetli bir şekilde konuşur ki, omurgamdan bir ürperti geçer. Alex ve ben şaşkın şaşkın birbirimize bakarız. Violetta, Nonna'yı ihanet edip hayatını mahvedecek ne yaptı? Ama ona bunu sorduğumda, Nonna daha fazla konuşmayı reddeder.

"Çalışmaya geri dönme zamanı, kızlar," diyor ve hafif bir iniltiyle ayağa kalkıyor. O kadar kısa ki, ayakta durduğunda otururkenki boyumdan sadece biraz daha uzun. "Daha pişirmemiz gereken şeyler var. Bu öğleden sonra tatlılara geçeceğiz, değil mi?" Kaşlarını çatarak, sessizce merdivenlerden aşağıya, eve doğru yürüyor.

Masanın diğer tarafında Alex bana gözlerini kocaman açarak bakıyor. "Sence bu doğru mu?" diye soruyor. "Bir pasta gerçekten sana hayatının en mutlu anını gösterebilir mi?"

Omuz silkiyorum. "Artık neyin mümkün olduğunu bilmiyorum," diyorum ona dürüstçe, "ama sanırım tarifin sadece yarısı varsa da fark etmez. Bunun doğru olup olmadığını asla bilemeyeceğiz."

O anda Nicolo aklıma gelir ve Orange Blossom Cake tarifiyle ilgili bir şey biliyor mu diye merak ederim. Violetta'nın diğer yarısı hala onda olabilir mi?

Bir bakış attığımda, Alex yine telefonuna bakıyor ve bir şeyler yazıyor. "Sadece bu yazıyı bitirmek istiyorum," diye mırıldanıyor. Masadaki pizza kalıntılarını temizliyorum, tabakları istifliyor ve şimdi ılık ve limonata ile yapış yapış olan bardakları topluyorum. Alex sonunda sandalyesini geri çekiyor. "İşte. Bitti."

"Ne paylaştın?" diye soruyorum, ellerim bulaşıklarla dolu.

"Bizi." Bana göstermek için telefonunu uzatıyor. Pizza yaparken, gülerek ve hızlıca çalışırken çekilmiş otuz saniyelik bir montaj, ardından taze pişmiş dilimlere uzanan ellerimizin yavaş çekim görüntüsü. Buna dokunaklı bir müzik eklemiş. Montaj, aile ve birliktelik hissini yakalıyor, ama aynı zamanda zamanın geçiciliğini de hissettiriyor. Bu konuda gerçekten yetenekli. Sanatsal açıdan iyi bir sezgiye sahip ve bir anın duygusunu yakalamakta da çok başarılı. @OlivesandAmore hesabının şimdiden neredeyse beş bin takipçisi olduğunu fark ettim. Çok hızlı bir büyüme.

"Bu konuda gerçekten yeteneklisin," diyorum ona dürüstçe ve telefonu geri veriyorum.

Alex kızarıyor ve iltifatı önemsemiyor. "İnsanlar İtalya'yı seviyorlar, sanırım. Muhtemelen kamerayı kimin tuttuğu önemli olmazdı."

Kafamı sallıyorum. "Bu doğru değil. Herkes fotoğraf çekebilir veya video çekebilir, ama sen izleyicilere İtalya'yı gerçekten ilgi çekici bir şekilde gösteriyorsun. Onu güzel ama aynı zamanda anlamlı hale getiriyorsun. Gerçek hayat gibi hissettiriyor."

Alex utanmış görünüyor. "Teşekkürler." Telefonu cebine koyuyor ve bir an tereddüt ediyor. "Ve pizza yaptığın için teşekkürler," diyor sonunda. "Kimse benim için özel bir tarif yapmamıştı."

"Öyle mi?" Daha fazla şey söylemek istediğini hissediyorum. Lisa pek iyi bir aşçı değil, hatta pek iyi bir yemek yiyen de değil.

"Güzeldi," diyor. "Birlikte yapmak." Bir an duraksıyor. "Rica ederim," diyorum. "İstediğimiz zaman birlikte pizza yapabiliriz."

Nonna'nın pizza hakkında söylediği şeyi hatırlıyorum, pizzanın insanları bir araya getirdiğini. Pizza bu gece tam da bunu yaptı. Bir şekilde aramızdaki mesafeyi biraz daha kapattı.

Alex bana hızlı, ironik bir gülümseme atıyor. "Yaz sonuna kadar istediğin zaman, değil mi?" diyor. Sesi biraz hüzünlü geliyor.

"Evet, yaz sonuna kadar," diyorum ona. "O zaman bunu en iyi şekilde değerlendirelim
"

Alex bana gizemli bir bakış attı, sonra sırt çantasını ve yapışkan bardakları aldı yapışkan bardakları alır, merdivenlerden aşağı inip eve girer. Onun gidişini izlerken,

sanki onun sorduğunu bilmediğim bir soruyu cevaplayamadım gibi hissediyorum. Onu hayal kırıklığına uğrattığımı düşünüyorum, ama nasıl olduğunu tam olarak bilmiyorum.

Dikkatimi gençlerin gizeminden uzaklaştırıp masanın geri kalanını temizler ve bulaşıkları yıkarım. Ellerim ılık, sabunlu suda, Nonna'nın bize anlattıklarını, Portakal Çiçeği Pastası tarifinin sözde büyüsünü düşünürüm. Ya bu gerçekten doğruysa? O pastadan bir ısırık alsam, ne görürdüm?

Gözlerimi kapatıp hayatımın en mutlu gününü hayal etmeye çalışıyorum. Belki düğün günümdür — çay boyu beyaz bir gelinlikle, elinde gelincik buketi ile, bulanık (ama kesinlikle yakışıklı) bir adamla buluşmak için koridorda yürürken? Ya da Keith'in fikrini değiştirip sonunda Netflix'te sınırlı sayıda bölümden oluşan bir dizi yapmasını sağlamak?

İstemeden, zihnimde bir görüntü beliriyor — yağmurlu bir cumartesi sabahı, beyaz badanalı bir odada yatakta kıvrılmış, kabarık bir yorganın altında biriyle sarılmış, küçük rahatlığımızın içinde sıcak ve güvende. Yatağın yanındaki adam gömleksiz, altın rengi zeytin tenli ve sıcak, koyu renk gözlü. Bana eğlenceli bir şekilde yarı gülümsemeyle uzanıyor ve onun Nicolo olduğunu görüyorum. Geri atlıyorum, gözlerim açılıyor, sabunlu su yere sıçrıyor ve ıslak tabağı neredeyse düşürüyorum. Kızarıyorum.

"Toparla kendini, Juliana," diye kendimi azarlıyorum. "Kes şunu."

Lavabonun üzerindeki pencereyi açarak kendimi serinletiyorum. Burası sıcak mı? Harika, gerçekten harika. Yarın öğle yemeğinde ona bakmak ve benim kulak mememi dolgun, olgun bir kayısı gibi ısırmasını düşünmemeye çalışmak zorunda kalacağım.

Ellerimi kurulayıp telefonumu çıkarıyorum, dikkatimi dağıtmak ve sakinleşmek için mesajlarımı kontrol ediyorum. Aurora'dan bir mesaj var, Doris mutfağın ortasında sakin sakin durmuş, el yapımı keten bir mutfak havlusu gibi görünen bir şeyi çiğniyor.

İtalyan yakışıklı nasıl? Senin sevimli dantel sütyenini gördü mü?

Telefonumu cebime geri koyup bulaşıklara odaklanıyorum, tabaklardaki erimiş peyniri kuvvetlice ovuyorum. İtalya'ya çok net hedeflerle geldim. Bu hedeflere yeniden odaklanmam gerekiyor. Artık dikkatimi dağıtan şeylere tahammülüm yok,

bu dikkat dağınıklıkları sevimli gamzeler, koyu renk bukleler ve güneşte olgunlaşmış zeytinler ile iyi kahve kokusu olsa bile. İtalya'ya neden geri döndüğümü unutmamalıyım. Nicolo ve Portakal Çiçeği Pastası ile ilgili tüm düşünceleri kafamdan tamamen silip, işime geri dönüyorum.

Bölüm 31

Sonraki birkaç hafta keyifli bir üretkenlik içinde geçer. Her gün, hamur işleri ve caffellatte'den oluşan hafif bir kahvaltının ardından, Nonna ve ben o günün tarifleri üzerinde beyin fırtınası yapar, ardından karmaşıklıklarına göre bir ila üç yemek için alışveriş yapar ve pişiririz. Öğle veya akşam yemeğinde mola verip emeklerimizin meyvelerini tadıyoruz. Akşamları odamda kalıp tarifleri ve her birine eşlik edecek kişisel düşüncelerimi yazıyorum. Bu, sevimli, öngörülebilir, sakin bir yaşam temposu. Ta ki Nonna gelip planları alt üst edene kadar.

Her şey bir sabah, Nonna ve Lorenzo'yu verandada espresso içerken, başlarını bir araya getirip derin bir sohbete dalmış halde bulduğumda başlar. Bir şeyler planlıyor gibi görünüyorlar. Alex ortalarda yok. Muhtemelen hala uyuyordur. Lorenzo beni içtenlikle selamlar ve Nonna ayağa kalkıp iki yanağıma da öpücük kondurur ve "Buongiorno, Juliana. Umarım bugün bir meydan okumaya hazırsındır" der.

"Zorlu bir görev mi?" Kaşlarımı kaldırıyorum. İhtiyacım olan birçok şey var ama zorlu bir görev bunlardan biri değil. Zaten yeterince zorlu görevim var.

Nonna kararlı bir şekilde başını sallıyor. "Cesaretini güçlendirmek ve korkularınla yüzleşmek için." Espressosunu yudumlarken beni memnuniyetle izliyor.

"Aklında ne var?" diye soruyorum ihtiyatla, karşısındaki sandalyeye otururken. Bu konuda içimde kötü bir his var. Zaten beni bekleyen bir caffellatte ve kremalı cornetto var. Kahveden tereddütle bir yudum alıyorum.

"Lazise'deki Luce del Sole festivalini hatırlıyor musun?" diye soruyor Nonna rahat bir şekilde. "Tony seni küçükken oraya götürürdü. Yazı kutlamak için düzenlenen bir festival."

Güneşin ışığı festivali. Gözlerimi kısa bir süre kapatıyorum, anılarım akın akın geliyor. Babamın omuzlarında, Bardolino'nun hemen güneyindeki gölün kıyısında, küçük, tarihi bir surlarla çevrili şehir olan Lazise'nin güzel kıyılarında, yerel lezzetleri yiyip içen İtalyan kalabalığının arasından geçiyorduk.

Babam yerel bir grubun şarkılarına eşlik ederken, sıcak güneşin altında onun yanında mutlu bir şekilde oturduğumu hatırlıyorum. Bir tabak misto paylaşırdık, gölden çıkan balıkların hamurla kaplanıp kızartılmış parçaları, polenta ile servis edilirdi. Sonra babam Bardolino'dan hafif kırmızı şarabı yudumlar, ben de sıcak bir yaz gününde lezzetli, buz gibi soğuk yerel şeftalilerden yapılan bir fincan granita yerdim. Ama en çok da festivalde ne kadar mutlu olduğumu hatırlıyorum, herkes bir araya toplanmış, yazın, böylesine güzel bir yerde yaşamanın mutluluğunu kutluyordu.

"O festivali çok severdim," diye mırıldanırım.

Nonna memnun bir şekilde başını sallar. "Sevdin. Baban da çok severdi. Festival kapsamında her yıl en iyi yerel yemeği belirlemek için düzenlenen yemek yarışmasını hatırlıyor musun?"

"O yıl sen kazanmamış mıydın?" diye araya giriyorum.

"İki yıl üst üste," diyor Nonna havalı bir şekilde. "Ama artık yarışmalardan emekli oldum. Çok yaşlandım. Bu geleneği başka bir Costa'nın sürdürme zamanı geldi."

Birdenbire bunun nereye varacağını anladım.

"Bu çok rağbet gören bir yarışma ve sadece birkaç düzine yer var. Bu sabah birisi ailevi bir acil durum nedeniyle yarışmadan çekilmek zorunda kaldı. Bana yerini teklif etti," diyor Nonna. "Ama ben emekli olduğum için" — omuzlarını kayıtsızca silkiyor — "onlara senin katılacağını söyledim."

Neredeyse ağzımdaki caffellatte'yi masanın üzerine kusuyordum. "Yemek yarışmasına katılmamı mı istiyorsun?" diye haykırdım. "Bölgedeki tüm İtalyan büyükannelerle rekabet edemem. Onlar inanılmaz aşçılar. Beni mahvederler!"

Nonna omuz silkiyor, umursamıyor. "Senin için iyi olacak. Belki biraz iteklenmeye ihtiyacın vardır, hmm? Hatırla, korkusuz bir hayat? En gurur duyduğun tarifi yap ve ne olacağını gör. Kim bilir, belki kazanırsın?"

Bundan çok şüpheliyim. "Yarışmaya katılmak için vaktim yok!" diyorum, kazanan bir yemek bulma düşüncesiyle paniğe kapılıyorum. "Zaten yeterince işim var."

"Artık geri çekilemezsin," diyor Nonna sakin bir şekilde. "Onlara adını verdim bile. Herkes senin internet yemek programını biliyor. Daveti reddedersen, ailemize utanç getirirsin."

Oooh, çok sinsi, "aileye utanç getirme" kartını oynuyor. Ona sert bir bakış atıyorum. Nonna sakin bir şekilde espressosunu yudumluyor. Bir yerlerde yüksek riskli bir müzakereci olarak kariyer yapma fırsatını kaçırmış. Rehine müzakerelerinde başarılı olabilirdi. Tuzak kurduğunu hissederek tereddüt ediyorum. Aurora'nın hayatımı değiştirmem gerektiğini söylediğini düşünüyorum. Şu anda hayatım, birkaç kat merdivenlerden aşağı düşmüş bir soda şişesi gibi. Hayatımı değiştirmek için başka bir şeye ihtiyacım yok.

"Belki yarışma sana iyi fikirler verir," diye araya girer Lorenzo. "Bir sürü aşçı, bir sürü yerel yemek." Bana sempatik bir bakış atar.

İç çekiyorum. Haklı. Nonna da haklı. Cesur olmaya, fırsatları kucaklamaya ve korkudan kendimi kapatmamaya çalışıyorum. Ayrıca babamla o festivalde çok mutlu anılarım var. Belki iyi bir ilham kaynağı olur. Yemek kitabı için hala daha fazla tarife ihtiyacım var. Bir an tereddüt ediyorum. Belki de bu, korkutucu görünse de iyi bir fırsattır. Konfor alanımın bu kadar dışında bir şey yapmaya cesaretim var mı?

"Tamam," diyorum, cesur olmaya karar vererek. "Zaten önümüzdeki birkaç gün içinde yapmayı planladığım birkaç tarif var. Sanırım bunlardan birini yarışma için yapabilirim ama" —uyarıcı bir şekilde parmağımı kaldırıyorum— "sonuncu olarak aileye utanç getirirsem sorumlusu ben değilim."

Nonna memnuniyetle başını sallar. "Güzel. Bizi utandırmayacaksın.
Sana güveniyorum."

"Festival ne zaman?" diye soruyorum, cornetto'mun köşesini ısırarak. "Hazırlanmak için ne kadar vaktim var?"

"Başlasan iyi olur," diye tavsiye eder Nonna. "Yarışma iki gün sonra."

Bölüm 32

“Kalabalığın içinde ezilmeyin, Lorenzo'yu takip edin,” diyor Nonna, festival gününün öğleden sonra erken saatlerinde Lazise'nin eski şehir merkezindeki dar bir sokakta Alex ve bana omzunun üzerinden seslenerek. “O bizim için yol açıyor.”

Nonna, Alex ve Lorenzo ile birlikte dar ve dolambaçlı sokaklarda yolumu bulmaya çalışıyorum. Küçük surlarla çevrili kasaba, Luce del Sole festivalini kutlayan eğlence severlerle dolup taşıyor. Sanki Garda Gölü çevresindeki herkes bugün buraya gelmiş gibi. Lorenzo, Fiat Panda'yı on blok ötede park etmek zorunda kaldı ve şimdi göl kıyısındaki bir meydanda kurulan yemek yarışması pavyonuna doğru ilerliyoruz.

"İyi misin?" diye soruyor Alex, Nonna'nın spesiyalitelerinden biri olan Strangolapreti adlı yerel bir gnocchi benzeri köfte yemeğinin büyük tenceresini tutmaya çalışırken bana bakıyor. Dün bana, İtalya'nın en iyisi olduğuna yemin ettiği özel tarifini öğretti. Bugün yarışma kurallarına uymak için tarifi kendi başıma tekrar yaptım.

"Şimdilik iyi gidiyor." Başımı sallayıp tencereyi daha sıkı tutuyorum. Bayat ekmek kırıntıları, ıspanak ve Grana Padano peyniri karıştırılarak yapılan bu tuhaf ama lezzetli küçük köfteler, tuzlu suda haşlandıktan sonra kızartılmış tereyağı ve çıtır adaçayı sosuyla kaplanıyor. Tencereden gelen koku ağız sulandırıcı. Adının kabaca "rahip boğucu" anlamına gelmesine şaşmamalı, bu da yerel din adamlarının boğulana kadar bu lezzetli yemeğin tadını çıkardıklarını ima ediyor.

Yaptığım yemeğe karşı ihtiyatlı bir iyimserlik duyuyorum. Bu, babamın her yıl doğum gününde mutlaka yaptığı makarna yemeği. Nonna, babamın büyürken her yıl doğum günü yemeği olarak bunu istediğini söylemişti. Amerika'ya taşındıktan ve bizi doğurduktan sonra da, o özel günde bu yemeği yapmaya devam etti. Sanırım bugün benim çabalarımdan gurur duyardı.

Nicolo bizimle burada buluşacaktı, ama henüz ortada yok. Onu aradığımı fark ediyorum. *Kes şunu!* Kalabalığın içinde iri cüssesiyle yoluna devam eden Lorenzo'yu takip ederken içimden kendime kızıyorum. Dar geçitlerden geçerken yarışma için hazırladığım yemeği düşürmemeye odaklanıyorum. Nicolo yakışıklıysa ne olmuş? Eskiden deli gibi sevdiğim, harika saçları olan yakışıklı İtalyan komşum. Komik, zeki ve nazik olsa ne olur? Kalbimi küt küt attırsa ne olur? Hiçbir anlamı yok. Yaz bittikten sonra İtalya'da kalmayacağım. Aramızda hiçbir şey olamaz. Eski bir aşkın peşinde koşmak boşuna. Kendimi başka bir şeye odaklamaya çalışıyorum, ama yine de boynumu uzatıp o tanıdık geniş omuzlu figürü arıyorum.

"Che palle, çok kalabalık," diye şikayet ediyor Nonna, bir grup genç adam onun önünde kaba bir şekilde itişip kakışınca duruyor. Ona çarpmadan hemen önce duruyorum, tencereyi ve içindeki değerli içeriği göğsüme sıkıca sarıyorum. Dökersem, yarışmaya girecek hiçbir şeyim kalmaz.

"Hey, aptallar!" Lorenzo, Nonna'nın yolunu tıkayan çocukları görünce dönüp bağırır. Onlara öfkeyle el kol hareketleri yaparak azarlar ve bir süre sonra, haklı öfkeyle dolu, iri yarı, beyaz saçlı bir adam tarafından azarlandıktan sonra, gençler uysalca dar sokağın duvarına yapışır ve geçmemize izin verirler. Lorenzo, Nonna'yı davet etmek için kolunu sallar ve Nonna, çantasını göğsüne sıkıca bastırarak, başını dik tutarak Lorenzo'nun açtığı boşluktan geçer. Onları birlikte gördükçe, Lorenzo'nun Nonna'ya olan hisleri konusunda haklı olduğumu daha çok düşünüyorum. Sadece Nonna'nın bunun farkında olup olmadığını bilmiyorum ve gördüğüm kadarıyla Nonna bu hislere karşılık vermiyor gibi görünüyor. İlişkilerinin dinamikleri benim için bir muamma. Dar parke taşlı caddede Lorenzo önümüzü açarken, geri kalanımız onu takip ediyoruz.

"Buongiorno," diye tanıdık bir ses kulağımın dibinde duyuluyor. Sıçrayıp çığlık atıyorum ve tencereyi sıkıca tutuyorum. Nicolo. Kıkırdıyor ve koluma elini koyarak beni sakinleştiriyor.

"Seni korkutmak için yapmadım," diyor, koyu renkli gözleri neşeyle parlıyor. Grubumuzdaki herkese selam veriyor ve yanıma geçip, bana çok yaklaşanları vücuduyla engelliyor.

"Yarışmaya hazır mısın?" diye sorar Nicolo, adımlarımı eşleştirerek. Bugün açık bej renkli dar kesim pantolon, dirseklerine kadar kıvrılmış açık mavi düğmeli gömlek ve Amerikalı erkeklerin giymeye cesaret edemeyeceği kadar bir düğme aşağıda açık giyiyor. Omzuna hafif lacivert bir blazer atmış. Ayakkabıları ise muhteşem karamel rengi deri loafer, sivri burunlu. Altın rengi güneş gözlükleriyle birlikte, bir film yıldızı ya da İtalyan kraliyet ailesinden biri gibi görünüyor. İtalyan erkeklerin dışarı çıkmak için giyindiklerinde ne kadar muhteşem olabileceklerini unutmuşum. Bir Amerikalıda bu kıyafet neredeyse gülünç dururdu, ama Nicolo bunu zahmetsiz bir özgüvenle, kendi cildinde rahat bir şekilde taşıyor. Zeytin ağaçlarının altında bana ilk garip öpücüğümü veren, bıyığı olan ciddi genç adamdan oldukça farklı. Şimdi ise çok çekici, kendine güvenen bir adam haline gelmiş. Nicolo'ya bakarken, pratik olmayan ama çok sevimli beyaz topuklu sandaletlerimle düz olmayan bir kaldırım taşına takılıyorum. Nicolo hemen yanımda beliriyor, güçlü bir eliyle kolumu sıkıca kavrarken, diğer eliyle belimi sarıyor. Beni nazikçe ayağa kaldırıyor.

"Dikkatli ol," diyor. "İyi misin?"

Başımı sallarım. "Teşekkürler." Yanaklarım kızarır. Kollarını bana doladığı için kendi başıma olduğumdan daha dengesizim.

"İzin verir misin?" O tencereyi almayı teklif ediyor, ama ben reddediyorum. Onun ağır sıcaklığını kendim taşımak istiyorum. Aşağıya bakıp önümdeki parke taşlarına odaklanıyorum. Yola daha fazla dikkat etmem gerekiyor, yanımdaki adama değil, bugün ne kadar yakışıklı görünse de.

Geleneksel müzik çalan bir grubun ve yerel ürünler satan sıra sıra tezgahların önünden geçiyoruz. Pizza ve focaccia, yerel bal, sosis ve peynirler, dondurma arabası, el yapımı sabunlar ve losyonlar, işlemeli çay havluları. Ürünler sonsuz gibi görünüyor. Her sokak turistler ve yerlilerle dolu, itişip kakışıyor, gülüyor ve bağırıyorlar. Mutlu bir kaos.

Sonunda, kasabanın bir tarafında, göl kıyısına bakan küçük bir meydana varıyoruz. Saat ikide başlayacak olan yemek yarışmasına katılmak için bir sıra var. Telefonuma bakıyorum. On dakika vaktim var. Nicolo, ben kayıt yaptırırken Alex'i gelato almaya götürmeyi öneriyor

birkaç dakika sonra geri döneceğine söz veriyor. Lorenzo da onlarla gitmeye karar veriyor. Nonna benimle kalıyor.

Kayıt işlemlerini yaptıktan sonra numaralı biletimizi alıp diğer yarışmacıların masalarını dolaşıyoruz. Nonna sergilenen çeşitli yemekler hakkında eleştirel yorumlar yaparken ben gizlice birkaç fikir not alıyorum. Nonna, televizyondaki yemek programlarında harika bir jüri üyesi olurdu. Hem çok komik hem de memnun etmesi zor biridir.

Göl turna balığı ile polenta'dan jambon, patates ve fasulye ile yapılan kokulu lezzetli güveçlere kadar bazı lezzetli yerel spesiyaliteler var. Tanıdığım yemeklerin isimlerini yazıyorum, oturup düşünmek için vaktim olursa bazıları hakkında kişisel bir bağlantı veya anekdot hatırlayacağımı umuyorum. Nicolo ve Alex dondurma ile geri geliyorlar ve yarışma alanından ayrılıyoruz. Kazanan bu akşam ücretsiz konserden önce açıklanacak. O zamana kadar etrafta dolaşıp festivali keyfini çıkarabiliriz. Lorenzo, dağlardan gelen bir trüf mantarı avcısı olan arkadaşını görmek için Nonna ile ayrılır, bu da Nicolo, Alex ve beni yarışmanın galibi açıklanana kadar eğlenmek zorunda bırakır. Birlikte kalarak göl kıyısında dolaşırız, ta ki şeftali granita satan bir tezgah görene kadar.

"Oooh." Standın önüne doğru koşar adımlarla giderim. "Alex, bunu denemelisin. Ben küçükken festivalde en sevdiğim şeydi." Sıraya girerim, ona bu lezzetli soğuk tatlıyı tattırmak için heyecanlanırım. Alex, gelatosunu yeni bitirmiş olmasına rağmen, cesurca bana katılır. Nicolo da hemen arkamızdadır. Heyecanla Alex'e dirsek atarım. "Hey, bak tezgâhta kim var." Birkaç hafta önce pazarda gördüğüm sevimli, koyu gözlü çocuk. Sipâzları ve ödemeleri alıyor ve Alex'i fark ettiğini anlayabiliyorum. Diğer müşterilere hizmet ederken ona sürekli bakıyor. Çok sevimli.

Alex bana gözlerini devirdi, ama yanakları çok hoş bir pembeye döndü. Sanırım memnun oldu. Siyah yırtık kot pantolon, siyah punk tişört ve kalın siyah Doc Martens ayakkabılarından oluşan tek renkli kıyafetinin ortasında tatlı bir renk patlamasıydı. Bu sıcakta nasıl erimiyor?

Sıra bize geldiğinde, ona menüdeki birkaç öğeyi çevirmeye başlıyorum, ama o "Anladım, teşekkürler" diyerek sözümü kesiyor. Bir dakika sonra, şaşırtıcı derecede iyi İtalyanca ile siparişini veriyor. Genç adam kıpkırmızı oluyor. Ona hayretle bakıyorum

şaşkınlıkla ona bakıyorum. "İtalyanca'yı ne zaman öğrendin? Bize saklamışsın."

Utanmış bir şekilde omuz silkiyor. "Online uygulamalardan biriyle öğreniyorum. Sen bahsetmiştin, ben de havalı olur diye düşündüm."

Demek bu yüzden sürekli telefonunda mırıldanıyordu! Sonunda her şey yerine oturdu. Şarkı sözlerini mırıldandığını ya da memleketinden biriyle konuştuğunu ya da... başka bir şey yaptığını sanıyordum. Ama İtalyanca öğreniyormuş. Etkilendim.

"İtalyancan oldukça iyi," diyorum ona.

"Teşekkürler." Tozlu yolda Doc Martens botlarının burnunu sürter. "Öğrenmesi zor değil ve çok boş vaktim var. Günde yirmi ders falan yapıyorum."

Nicolo granitaların parasını ödemekte ısrar ediyor ve tezgaha yaklaşıyor. Çocuk Nicolo'ya iki granita veriyor ama sonra elini uzatıp Alex'e kendi eliyle veriyor. Alex İtalyanca teşekkür ediyor.

"Mi chiamo Tommaso," diye patlar.

Nicolo ve ben Alex'in arkasından eğlenceli bir bakışlaşırız.

"Mi chiamo... Alex," diye cevaplar. Bir an birbirlerine bakarlar, sonra Alex aniden dönüp kabinden uzaklaşır. Nicolo ve ben daha yavaş bir tempoda, sırıtarak onu takip ederiz.

"Ah, genç aşklar," der Nicolo alaycı bir gülümsemeyle. "Biz de o kadar garip miydik?"

"Muhtemelen." Şeftali granitadan büyük bir kaşık alıp ağzıma atarım. "Bence çok sevimli."

Yerel şeftalilerden yapılan bu tatlı, Garda Gölü'nün bir lezzetidir, buz gibi soğuk ve tatlıdır ve olgun şeftali aromasıyla doludur. Neden İtalya'da her şey daha lezzetli? Su mu? İnsanların iyi yemek yemenin verdiği mutluluk mu? Yoksa hayatımın en mutlu anları burada olduğu için mi?

"Granitalar için teşekkürler," diyorum Nicolo'ya, dilim soğuktan kalınlaşmış ve beceriksizleşmiş.

O da alçakgönüllü bir şekilde başını eğiyor. "Rica ederim. Yarışma hakkında ne düşünüyorsun?" Marina'ya yaklaşırken bir kaşık granita alıyor. Gün mavi ve bulutsuz, muhteşem ve güneş su üzerinde parıldıyor

. Yelkenli tekneler hafif bir esintide sallanıyor. Bir an için her şey mükemmel ve altın gibi görünüyor.

Omuz silkiyorum. "Kazanacağımı sanmıyorum ve bir bakıma da önemi yok. Cesur olmak için katıldım. Nonna, korkunun beni değerli riskleri almaktan alıkoymasına izin vermememem için bana meydan okudu. Yıllarca risk almaktan kaçındım, başarısız olmaktan korktum. Bu yarışmaya biraz risk almak için katıldım. Yani burada olmak zaten bir kazanç. Ne olursa olsun, ben zaten kazanmış olacağım." Bu harika bir duygu. Bir kaşık daha granita alıp gülümsüyorum.

Nicolo granita bardağını benimkine çarptı. "Değerli risklere," dedi. Kadeh kaldırdık.

Bölüm 33

“Dördüncü oldum!” Yarışma sonuçları açıklandıktan sonra meydandaki kalabalık dağılmaya başlarken, inanamadan haykırıyorum. “Dördüncü oldum. Bir sürü İtalyan nonnayı yendim!”

"Aferin, Nipotina," diyor Nonna, yanağımı okşayarak. "Biliyordum. Baban seninle gurur duyardı."

Yüzüm kızarır, gurur ve biraz da melankoli hissederim, babamın bu küçük zaferi görmesini isterdim. Onun ölümünden bu yana çok az zaferim oldu, bunu kutlamak için burada olmaması beni üzüyor.

"Bruna ve ben eve gidiyoruz," diyor Lorenzo. "Uzun bir gün oldu."

"Kalabalık beni çok yordu," diyor Nonna. "Başım ağrıyor. Kızlar, bizimle gelmek ister misiniz?"

"Juliana kalmak isterse onu eve bırakabilirim," diyor Nicolo. Ben de kabul ediyorum. Nonna gerçekten yorgun görünüyor, ama ben yarışma için hazırladığım çömleği almak için uzun bir kuyrukta beklemem gerekiyor. Alex, Nonna ve Lorenzo ile gitmeyi tercih ediyor. Dönüş yolunda granita standına uğrayıp Tommaso'ya numarasını vermek istiyor.

"Gördün mü, sana İtalya'nın harika olduğunu söylemiştim," diye alay ediyorum. Gözlerini devirip Lorenzo ve Nonna'nın peşinden meydandan çıkıyor.

Şimdi sadece Nicolo, ben ve yaklaşık bin kadar İtalyan eğlence sever kaldı. Festivalin atmosferi neşeli, kalabalık mutlu sohbetler ve kahkahalarla dolup taşıyor. Havada, yakındaki restoranlardan gelen ızgara deniz ürünleri ve risotto'nun lezzetli kokuları yoğun bir şekilde hissediliyor. Güneş batışından hemen sonra, altın rengi ışık grileşmeye başlıyor, göl koyu mavi ve indigo rengine bürünüyor, suya yansıyan binlerce ışıkla parıldıyor. Hala yarışma sonuçlarının hoş şokunu yaşıyorum.

Nicolo'nun taşımakta ısrar ettiği ödülü alıp, yüzlerce yıllık binaların sıralandığı dar sokaklarda yolumuzu bulmaya çalışıyoruz. Binalar

Krem, güneş sarısı ve mandalina renginde boyanmış, ahşap panjurları ve çiçekler ve yeşilliklerle dolu balkonları var. Baktığınız her yerde, kafe ışıklarıyla süslenmiş pitoresk bir meydan ve masalarda oturup yemek yiyip şarap içen ya da sokaklarda dolaşıp dondurma yiyen insanlar var.

Zamanımızı yavaşça serinleyen sıcak akşamı tadını çıkararak geçiriyoruz, rahat bir kutlama havasının keyfini çıkarıyoruz. Midem guruldıyor. Granita çok uzun zaman önce yemiş gibi geliyor. Gülerek, neşeli bir dükkanda gelato almak için sıraya giriyoruz. En sevdiklerimden biri olan fındık aromalı nocciola alıyorum. Nicolo ise stracciatella alıyor — bitter çikolata parçacıklı vanilyalı dondurma. Küçük kürek şeklinde, parlak renkli kaşıklarla gelatomuzu yiyerek dolaşıyoruz. Bütün gece bunu yapabilirim. İtalya, bu küçük mutluluk anlarını yaratmakta çok başarılı.

Sonunda, saat geç olunca, Nicolo'nun arabasına ulaşıyoruz, hızlı görünen parlak, küçük bir BMW. Yolcu koltuğuna oturuyorum ve o, kalabalık sokaklarda ustaca sürerek bizi şehir dışına çıkan ana yola ulaştırıyor. Tipik bir İtalyan gibi sürüyor, kendinden emin ve biraz da umursamaz, taş duvarların, scooterların ve yol kenarında yürüyen ailelerin yanından birkaç santim uzaklıkta geçerken bile. Uzun zaman önce İtalyan sürücülerin kendi tarzlarında sürüşlerine güvenmeyi öğrendim. En iyisi çok yakından izlememek ve tek parça halinde varırsanız bunu bir başarı olarak kabul etmek. Aurora ve ben yazları babamızın çok İtalyan tarzı sürüşünden şikayet ettiğimizde, o gülerek şakacı bir şekilde "*Kızlar, kızlar. Ama öldük mü?"* derdi.

Yolculuk sırasında Aurora'ya festivalden bir fotoğraf gönderiyorum, hepimiz jüri masasında benim eserimin etrafında toplanmışız. Lorenzo gözlerini kısıyor. Nonna biraz kendini beğenmiş görünüyor. Alex gizlice telefonuna bakıyor. Nicolo ise hemen yanımda durmuş bana bakıyor. Gülüyorum, yüzüm o kadar mutlu ki bir an için şaşırıyorum. Telefonumu çantama geri koyuyorum. Kafamı kaldırıp Nicolo'nun beni göz ucuyla izlediğini görüyorum.

"Üzgünüm." Telefonumu göstererek işaret ediyorum. "Aurora'ya yarışma hakkında mesaj atıyorum." "Ah, kız kardeşin nasıl?" diye soruyor Nicolo. "Hâlâ on beş yaşındayken olduğu kadar otoriter mi?"

"Ben ondan hep biraz korkardım, biliyor musun? Çok kendinden emin, çok yetenekliydi. Her şeyi organize etmek istiyor gibi hissediyordum,

bana bile." Bir eli direksiyonda, diğer eli açık araba penceresinin pervazında, rahat ve havalı bir tavırla sürerken rahat görünüyor.

"Virginia dağlarında restore edilmiş bir malikanede yaşıyor, bir demirciyle evli, altı çocuğu var ve kendi peynirini yapıyor. Bu onun için cennet gibi bir hayat."

"Mamma mia!" Nicolo etkilenmiş görünüyor. "Bunun en şaşırtıcı kısmı hangisi bilemiyorum. Yani kız kardeşin doğru şeyi bulmuş gibi görünüyor?"

Tereddüt ediyorum. "Evet, sanırım buldu. Benim hayatımda isteyeceğim bir şey değil, ama o gerçekten mutlu. Çocuklar da çok tatlı. Hayatları... çok güzel. Ama bana göre değil."

“O zaman senin için hayat nedir?” Nicolo, yarı karanlıkta bana bakarak soruyor. “Ne istiyorsun?”

"Bu milyon dolarlık bir soru," diye cevap veriyorum, yavaşça nefes vererek. "Dürüst olmak gerekirse bilmiyorum. İnsanlara yardım etmek istiyorum. Anlamlı bir şey yapmak istiyorum. Dünyaya güzel bir şey vermek istiyorum. Aşkı bulmak istiyorum..."

"Henüz aşkı bulamadın mı?" diye sorar Nicolo. Sesi kayıtsızdır, ama bakışlarının aniden ilgiyle keskinleştiğini görürüm.

Pencereden dışarıya, gölgeli evleri ve zeytinlikleri izliyorum. "Hiç bulduğumdan emin değilim," diye dürüstçe cevap veriyorum. "Programım, benimmiş gibi hissettiğim, önemli ve insanlara yardımcı olan tek şeydi. İyi yaptığım tek şeydi. Aşka gelince..." Sesim kısılıyor. "Uzun zaman oldu."

Konuyu orada bırakıyorum. Onun aşk hayatını bilmiyorum. Birbirimize ilk kez hislerimizi itiraf ettiğimizden beri bir kez mi yoksa on kez mi aşık olduğunu bilmiyorum. On beş yaşında yaşadığım ilk aşkımın gerçek aşka en yakın olduğum an olduğunu itiraf etmek acınası geliyor. Çok dikkatli, çok temkinliydim, incinmekten çok korkuyordum. Hayatımın hikayesi bu. Aniden, çılgınca bir şey yapmak istiyorum. Kaşıntılı ve rahatsız hissediyorum ve kendimi serbest bırakmak istiyorum.

Çiftliğin giriş yoluna vardık ve Nicolo içeri döndü, tepeye doğru kıvrıldı, lastiklerin altında çakıl taşları sıçradı. Gölgeli zeytin ağaçlarına bakıyorum

ne kadar zamandır spontane, biraz çılgın bir şey yapmadım? Bu gece çılgın bir şey yapmak istiyorum... Nicolo evin önünde durur ve ben içimden gelen bir dürtüyle ona dönerim.

"Benimle bir içki içmek ister misin? Eski günlerin hatrına? Bir şişe limoncello var, çok iyidir."

Bana bir an bakar, bakışları araştırıcıdır, sonra başını sallar. "Tabii ki. Ama daha iyi bir fikrim var. Geceleri yüzmeye gidelim ve sonra yıldızları seyrederken limoncello içelim."

Tereddüt ediyorum. O, gölün içinde yüzmemizi istiyor. Babamın ölümünden beri orada yüzmedim. İlk içgüdüm gölü kaçınmak. Hala beni korkutuyor. Çok fazla anı var. Ama Nicolo beni davet etti. Ve belki de göle olan nefretimden daha güçlü olan tek şey, Nicolo'ya olan merakımdır. Orada oturmuş beni izliyor, gözlerinde yaramazlık parıldıyor. Hayır demek için bir düzine neden var. Açım. Hava kararduktan sonra su çok soğuk oluyor. Gölü mümkün olduğunca kaçınmaya çalışıyorum. Ama Nicolo ile vakit geçirmek çok cazip geliyor; tüm itirazlarımı gölgede bırakıyor.

Sonunda yirmi dakika sonra sahilde buluşmayı kabul ediyorum. Elimde boş tencereyle arabadan atlıyorum ve hazırlanmak için içeriye koşuyorum.

Bölüm 34

Yirmi dakika sonra, kırmızı bikinim ve üstüne giydiğim sarı keten sundress ile sahile doğru yürüyorum. Çantamda pazardan aldığım yerel limoncello şişesi ve iki shot bardağı var. Nicolo diğer yönden geliyor. Sokak lambasının altından geçerken onu görebiliyorum. Taş duvarın üzerinden atlayıp plajdan bana doğru geliyor, tek ses ayaklarının çıkardığı çıtırtı. Selam vermek için elini kaldırıyor. Kalbim biraz hızlanıyor. Üzerine koyu mavi pantolon ve yıpranmış beyaz pamuklu gömlek giymiş.

"Hazır mısın?" diye soruyor bana ulaştığında. Hazır olmasam da başımı sallıyorum. Karanlık sudan yansıyan ışıklara bakmamaya çalışıyorum.

Nicolo tek bir hareketle pantolonunu ve gömleğini çıkarır ve daracık mavi bir mayo ile göz alıcı bronzlaşmış, kaslı vücudunu ortaya çıkarır. Neyse ki Speedo değil, ama kesinlikle Amerikalı erkeklerin tipik mayo giysisi de değil. Beni izlediğimi fark eder ve bana gülümser.

"Böyle mi yüzmeyi tercih edersin, yoksa kıyafetlerimizi çıkarmış olarak mı?"

"Çıplak mı?" Refleks olarak cevap veriyorum, sonra kızarıyorum. "Hayır, böyle harika." Gözlükleri ve limoncello şişesini büyük, pürüzsüz bir kayanın dibine saklıyorum. Nicolo çoktan suya girmiş, siyah yüzeyin altına dalmış. Nefes almak için su yüzüne çıkıyor, gözlerindeki suyu silkeliyor ve bana da gelmem için sesleniyor. Güneşlik elbisemi çıkarıp gece havasında titriyorum, sonra dikkatlice gölün kenarına kadar parmak uçlarımda yürüyüp ayak parmaklarımı suya daldırıyorum. Su serin ve tehditkar görünüyor, petrol sızıntısı gibi kaygan ve siyah. Suda tehlikeli bir şey olmadığını biliyorum. Balıktan başka bir şey yok, ama yine de... bu opaklık sinir bozucu.

"Hadi," diyor Nicolo, bana elini uzatarak. Beni takdirle süzdü. Bu küçük kırmızı bikini en sevdiğim. Yine de tereddüt ediyorum. Bir şeylerin ters gittiğini hissediyor olmalı ve sudan çıkıp yanıma geliyor. Islak mayosuna bakmamaya çalışıyorum, başının tepesinin üstündeki bir noktaya odaklanıyorum.

"Jules, iyi misin?" Sesinde şaşkınlık var.

Derin bir nefes alıyorum. "Evet, sayılır. Sadece... babamdan beri burada yüzmedim."

Anında anlıyor. "Cavolo," diyor, yüzünde anlayışlı bir ifadeyle. "Nasıl unutabilirim? Üzgünüm."

Gözlerim dolmaya başlıyor ve kendimi tutmaya çalışıyorum, ellerimi yumruk yapıp kontrolümü kaybetmemek için mücadele ediyorum, ama o benim üzüntümü görüyor.

"Buraya gel." Hâlâ damlayan suyla, kollarını bana dolayarak sıkıca sarılır. Bir an donakalırım, sonra ona doğru eğilirim. Kollarının sıcaklığı bana güven hissi verir. Çok uzun zaman oldu. Hüzünle burnumu çekiyorum ve o başımı çenesinin altına sokuyor, İtalyanca teselli sözleri mırıldanıyor, vücudundan akan su cildimi ıslatıyor. Bir yandan, aramızda her zaman olduğu gibi, dostluk, arzu ve onun tatlı ilgisi hissediliyor. Öte yandan, artık on beş yaşında değiliz ve giydiğimiz çok küçük mayolar. Onun alt kısmında sadece biraz spandeks ve benim vücudumu kaplayan yaklaşık üç parça parlak kırmızı kumaş.

"Onu çok özlüyorum," diye itiraf ediyorum, sesim omzuna çarparak boğuk çıkıyor.

"Elbette özlüyorsun," diyor, beni teselli etmek için omuzlarımı okşayarak. "Tony iyi bir adamdı."

Birkaç dakika öyle durduk, ben hıçkırarak titriyordum, Nicolo beni teselli ediyordu. Sakinleştiğimde, Nicolo beni nazikçe bıraktı. Güneşlik elbiseme doğru koştu ve onu bana getirdi. Minnettarlıkla giydim. Gece havası biraz serinlemeye başlamıştı.

"Yüzmeyi unut," diyor. "Burada, kumsalda oturup limoncello içebiliriz."

Bir an için yine de suya girmek, korkak olmadığımı kanıtlamak için canım çekiyor, ama açıkçası, cesaretimi toplayamıyorum. Bu gece burada, kıyıda oturup, en kötü anımın yaşandığı yerde güzel bir anı yaratmaya çalışmak bana yetiyor.

"Limoncello'ya kadar yarışalım," diyorum Nicolo'ya ve şişeyi bıraktığım kayaya doğru koşuyorum. "Son gelen çürük yumurta."

O da peşimden koşuyor, göl suyu damlıyor ve gülüyor. Kayaya ondan önce varıyorum.

"Sanırım ben... Neydi? Çürük yumurta mı?" Bana sırıtıyor.

Hafif nemli yazlık elbisemle çakıllı sahilde nispeten rahat bir şekilde oturuyorum. Nicolo yanıma oturuyor.

O bakmıyorken, utanmadan vücudunun hatlarını, kaslı baldırlarını ve ince belini, koyu renkli tüylerle kaplı geniş göğsünü hayranlıkla seyrediyorum. O çok yakışıklı, güzel ve nazik bir adam, bana sıcaklık ve güven hissi veriyor. Nicolo limoncello şişesinin mantarını açıyor. İki bardak dolusu içki dolduruyor ve birini bana uzatıyor.

"Yine on altı yaşında hissediyorum," diyor gülerek. Acaba yasak gençlik aşkımızın ateşli yazında gizlice içtiğimiz limoncello'yu mu düşünüyor? Bahçemizdeki en eski zeytin ağacının altında gizli buluşma yerimizi mi? Ağaç, atalarım çiftliği satın aldıklarında zaten burada olduğu söyleniyor. Ağacın etrafına zeytinlik dikmişler. Kimse ağacın kaç yaşında olduğunu bilmiyor. En azından yüzlerce yıldır. Zeytin ağaçlarının en az bin beş yüz yıl yaşayabileceğine inanılıyor. Çoğu beş yüz yıla ulaşıyor. Botticelli, Raphael, Michelangelo ve Leonardo da Vinci İtalya'yı resmederken, o budaklı ağaç henüz narin bir fidan olabilirdi. Bu düşünce beni her zaman hayrete düşürür.

"Yıllardır limoncello içmedim," diyorum ona. "O yaz başımıza bela açıldığından beri." Kadehlerimizi tokuşturuyoruz.

"O yaz özel bir yazdı," diyor hafifçe. Güçlü ve tatlı içkilerimizi yudumluyoruz. Limon esansı ağzımı buruşturuyor.

"Bazen o günleri özlüyorum," diyorum, karanlık, dalgalı göl suyuna bakarak iç çekiyorum. "Büyümek sandığımız kadar harika bir şey değil galiba."

"Neden öyle?" Nicolo ellerini dizlerine koyar, kumlara yaslanır, tamamen rahat görünüyor.

"Daha eğlenceli olacağını ve daha çok şey yapacağımı düşünmüştüm. Son on yılda tek yaptığım şey hayatta kalmaya çalışmakmış gibi geliyor."

"Bence birçok insan böyle hissediyor," diyor.

"Biliyorum, ama bazen kendimi çok... sıkışmış hissediyorum." Limoncello'mu yudumluyorum. Alkolün beni bu kadar çabuk etkilemesi imkansız, ama yemin ederim ki

"Kariyerimde sıkışmış, hayatımda sıkışmış, aşkta sıkışmış, sadece sıkışmış. Bazen her şey ve herkes etrafımda ilerlerken ben yerinde sayıyormuşum gibi hissediyorum."

Nicolo bana merakla bakıyor, yüzünde açık bir ifade var. "Neden böyle hissediyorsun, Juliana? Bu yıllar sana ne getirdi?" diye soruyor.

Elimi uzatıp shot bardağımı yeniden dolduruyorum.

Limoncello'nun verdiği cesaretle, sahilin sessiz sakinliğinde ona her şeyi anlatıyorum. Sanki yılların utancından ve kederinden arınmışım gibi, bir şekilde kutsal bir hisse kapılıyorum. Sanki bir günah çıkarma odasındaymışım gibi, beklenmedik kayıplar ve yanlış başlangıçlarla dolu bir hayatın yükünü omuzlarımdan atıyorum. Böyle sırlarımızı paylaştığımızdan bu yana uzun yıllar geçti. Aklım o yumuşak yaz gecelerine, etrafımızı saran ipeksi karanlığa, zeytin ağaçlarının dallarından süzülen ay ışığına, Nicolo'nun genç yüzünün keskin ve gölgeli hatlarına, başlarımızı bir araya getirip en içten düşüncelerimizi fısıldadığımız, dudaklarımızı kulak kabuğuna bastırıp vücutlarımızı birbirine yaklaştırdığımız anlara geri dönüyor. Şimdi ne kadar da uzak geliyor. Ama bunu tekrar yapmak ne kadar da doğru geliyor.

"Artık hikayemi biliyorsun," diye söylüyorum ona bitirdiğimde. Kadehimi masaya koyup gözlerinin içine bakıyorum, neredeyse bana acımaya cesaret etmesini bekliyorum. Oldukça fazla limoncello içtiğimi fark ediyorum. Dünya çok hafifçe eğiliyor, sanki bir teknedeymişim gibi sallanıyor.

Uzun bir süre hiçbir şey söylemez, sadece arkamızdaki yolun üzerindeki sokak lambasının loş ışığında bana bakar, o koyu renkli gözleri yüzümde sıcaklık hissettirir. Onun bakışları altında kendimi ısınmış hissederim ve göle doğru bakarım.

"Pişmanlık duyan tek kişi sen değilsin, Jules." Bunu şefkatle ve çok hafif bir acı tonla söylüyor. Kadehini yeniden dolduruyor ve tek bir hareketle shot'ı içiyor. O her zaman benden daha iyi içki içebilirdi.

"Ne demek istiyorsun?" Onu izlerken, onun hakkında ne kadar az şey bildiğimi fark ettim. Bir zamanlar her şeyi biliyordum, ama bu on beş yıl önceydi. O yıllarda ne oldu? Hayatı nasıl bir şekil aldı?

"Bana pişmanlıklarından birini anlat" diyorum.

Bölüm 35

Nicolo uzun bir süre sessiz kalır. "Adı Natalie'ydi," der sonunda.

"Natalie." İsmi ağzımda yuvarlayıp yüzümü buruşturuyorum. "Ne yaptı?"

Gülmeden gülümser. "Kalbimi çok dikkatsizce ele aldı," diye cevaplar. Sonra iç çekerek açıklıyor. "Hukuk fakültesinden mezun olduktan sonra uluslararası bir şirkette iş buldum. İtalya'da kalmak istemiyordum. Doğrusunu söylemek gerekirse, Violetta, Alberto ve buradan olabildiğince uzaklaşmak istiyordum. Bu yüzden Avustralya'da bir işe girdim. Birkaç yıl sonra Natalie ile tanıştım. O da avukattı, Sydney'den geliyordu."

"Eminim çok güzeldir," diye patladım. Limoncello dilimi çözmüştü.

O üzgün bir şekilde gülümser. "Öyle, ve çok keskin bir hukuk zekası var. Kendimi dünyanın en şanslı adamı gibi hissediyordum. Aşık olduk, nişanlandık... Sonunda istediğim hayata kavuşacağımı düşünüyordum." Bir ara verir, shot bardağını dudaklarına götürür ve son damlasını yudumlar. "Sonra her şey mahvoldu."

"Ne oldu?" diye soruyorum, hala onu sevimli Natalie ile hayal etmeye çalışıyorum. Bu zihinsel görüntüden nefret ediyorum. Eminim parlak saçları, sonsuz özgüveni ve fare kapanı gibi bir zekası vardır.

Omuzlarını silkiyor. "Beni terk etti. O aşkı bitirdi, ben bitirmedim. Ya da belki de aşık olduğunu, ama bana değil, demek daha doğru olur. Ailemle tanışmak ve çiftliği görmek için eve dönmeyi planladığımızdan bir ay önce nişanımızı bozdu. Son duyduğumda Gold Coast'ta bir yerde bir adamla yaşıyordu. Adam profesyonel sörfçü."

"Ah." Yüzümü buruşturuyorum. "Üzgünüm. Bu çok kötü." Aptal Natalie. Nicolo'nun değerini nasıl göremedi?

O felsefi bir şekilde omuz silkiyor. "Artık birlikte olmadığımız için pişman değilim. Sadece kalbimi ona bu kadar kötü davranan birine emanet ettiğim için pişmanım. Belki de en iyisi budur. Onsuz eve döndüm. Biletim zaten hazırdı. Ve çiftliğin ve

işlerin ne kadar kötü durumda olduğunu fark ettim. Döndüğümde dedem birkaç yıldır ölmüştü ve sanırım o ölmeden çok önce işler çoktan rayından çıkmıştı. Her şey berbat durumdaydı. Nonna V. elinden geleni yapıyordu. O güçlü bir kadındır ama bu onun için çok ağırdı. Ben de kaldım..." Boş shot bardağıyla oynuyor, kolları dizlerinin üzerinde rahatça duruyor. Gölü seyrediyor, profili düşünceli.

"Kaldığına memnun musun?"

"Bazen," diyor açıkça. "Sana onunla durumun nasıl olduğunu anlatmıştım. Çiftliği yıkımdan kurtarmaya çalışıyorum, tüm sistemleri modernize etmeye çalışıyorum, sadece geçici turistlere değil, daha fazla müşteriye satış yapabilmemiz için internet bağlantısı kurmaya çalışıyorum. Ama büyükannem inatçı ve kendi yöntemlerine bağlı. Aramızda her şey bir mücadele ve o hala beni yetenekli bir adam olarak değil, küçük bir çocuk olarak görüyor." Sinirli bir hareketle ellerini kıvırcık saçlarının arasında gezdiriyor ve saçları havaya kalkıyor. "Bazen hiç ilerleme kaydettiğimden emin olamıyorum," diye itiraf ediyor.

"Bu inanılmaz derecede sinir bozucu
olmalı." Gözlerini devirir. "Hayal bile
edemezsin." "Ama hala buradasın,"
derim.

Omuzlarını silkiyor. "Tabii ki. Başka ne yapabilirim ki? Burası benim evim ve ailemin mirası. Elimden geldiğince onu korumak benim sorumluluğum."

Bu onurlu bir duygu ve zeytin çiftliğimizi suçluluk duygusuyla düşünüyorum. Yardımcı olabilecek doğru kişi ben değilim, ama hiçbir şey yapmazsam, ona ne olacak? Bu, çözemediğim bir bilmece ve sürekli içimi kemiriyor.

"Burada mutlu musun?" diye soruyorum aniden. "Doğru seçimi yaptığını düşünüyor musun?"

Nicolo bir dakika düşünür. "Mutlu musun diye sorarsan, dürüst cevap hayır. Hayatım bir zamanlar hayal ettiğim gibi değil." Huzursuzca yerinden kıpırdanır. "Ailemin çiftliğini kurtarmaya çalışırken çok sinir bozucu bir durumda sıkışıp kaldım. Her zaman bir aile, hayatımı paylaşacak biri hayal ettim, ama hala yalnızım." Dönüp bana ciddi bir şekilde bakar. "Yani hayır, mutlu olduğumu söyleyemem. Ama doğru şeyi yaptığımı biliyorum ve bundan memnunum." Küçük, belirsiz bir omuz silkme hareketi yapar. "Bazen hayat zordur ve çoğu zaman istediğimizi elde edemeyiz, ama sonra kendime soruyorum, iyi bir hayatın tek ölçüsü mutluluk mu?" Bir not var

sesinde meydan okuma vardı. “Ayrıca görev ve onur, fedakarlık, bağlılık da var. Bunlar da önemli, belki mutluluktan daha önemli. Ailem ve bu topluluk için bir fark yaratmaya çalışıyorum ve umarım doğru seçimleri yapıyorumdur. Umarım mutluluk tekrar bana gelir, ama bunun garantisi yok ve sahip olduklarımla yetinmeliyim. Bu benim için yeterli.”

Onun adanmışlığını, fedakarlığını takdir ediyorum, ama bu duygu inanılmaz derecede üzücü. O sevilmek, bir aileye sahip olmak, mutlu olmak için layık. O harika biri. "Keşke bizi mutlu edecek şeyi görebilmenin bir yolu olsaydı," diye düşünürüm, sonra bir düşünce aklıma gelince donup kalıyorum.

Ya varsa?

“Nicolo, büyükannen hiç Portakal Çiçeği Pastasından bahsetmiş miydi?”

Konuyu aniden değiştirmem onu şaşırttı. "Hatırladığım kadarıyla hayır. Neden sordun?"

Gözlerimi kırpıştırıp düşüncelerimi toparlamaya çalışıyorum. Alkol konusunda her zaman zayıf olmuşumdur. Limonların tadı dilimde yoğun ve tatlı, alkol yavaşça kan dolaşımına sızıyor. Başım biraz fazla dönüyor.

"Çünkü bence Nonna Bruna ve Violetta bu yüzden birbirlerinden nefret ediyorlar."

Hemen Nonna Bruna'nın yemek kitabı ve onun sihirli özellikleri hakkında bilgi veriyorum. Meğer Nicolo bunu zaten biliyormuş.

"Bruna yerel bir efsanedir," diyor bana. "İnsanlar, sorunlarını veya arzularını çözmek için tavsiye almak ve yemek kitabına bakmak için bölgenin her yerinden ona geliyorlar."

Şafak vakti Nonna'nın aşk konusunda yardımını arayan genç kadınların tarifleri hazırladığını düşünüyorum. Bu sabah Nonna bana aldığı bir mesajı gösterdi, tek kelimelik bir mesajdı. Grazie. Ve simsiyah bob saçlı kızın bir fotoğrafı. Koyu sakallı genç adam ona hayranlıkla bakarken, kız nişan yüzüğünü göstererek parlak bir gülümsemeyle poz veriyor.

"Yemek kitabından haberim yoktu," diye itiraf ediyorum. "Nonna bize hiç bahsetmemişti. Her şeyi bize açıklamak için büyümemizi beklediğini söylemişti,

ama sonra babam öldüğünde, bir daha İtalya'ya dönmedik. Ben de bunu şimdi öğreniyorum. Ama hala gizemli olan bir şey var."

Ona Portakal Çiçeği Pastası'ndan ve bu pastanın hayatının en mutlu anını gösterme yeteneğinden bahsediyorum. Nonna'nın yemek kitabına her dokunduğunda ortaya çıkan yırtık tarifin yarısından ve Nonna'nın bana Violetta ve pasta tarifi ile ilgili anlattıklarından bahsediyorum. Nicolo dikkatle dinliyor.

"Aralarında ne olduğunu hep merak etmişimdir," diye itiraf eder. "Büyükannem kekten hiç bahsetmedi, ama bu beni şaşırtmadı. O çok gizemli bir kadındır. Tarifin diğer yarısını bir yere saklamış olabilir, ama ben hiç görmedim." Bir çakıl taşı alır ve elinden göle doğru fırlatır. Taş sessizce batar, koyu renkli su genişleyen daireler çizerek parıldar. Uzak kıyıdaki dağlar koyu mor gökyüzüne doğru yükselir ve gece havası göl suyu, güneşte kurumuş kayalar ve rüzgârın estiği yöndeki bir restorandan gelen ağız sulandıran ızgara balık kokusuyla doludur.

"Sen yapar mıydın?" diye sorar Nicolo merakla. "Tarifin tamamı sende olsaydı, bu pastadan ilk lokmayı yiyip gelecekteki mutluluğunu görmek ister miydin?"

Nefes verip bir an düşünürüm, akşamın serinliğinde biraz titrerim. Elbisemin önü hala nemli ve biraz üşüyorum. "Sanırım yapardım," diye itiraf ediyorum sonunda. "İyi bir şeylerin olacağını bilmek güzel olurdu. Şu anda hayatım tam bir karmaşa gibi. Belki de en mutlu anımı görseydim, oraya ulaşmak için hangi seçimleri yapmam gerektiği konusunda bir rehberlik alırdım."

"O zaman gidip bulalım," diyor Nicolo aniden, ayağa kalkıp bana elini uzatarak.

Düzgün oturuyorum, başım biraz dönüyor. "Neyi bulalım?"

"Tarifin diğer yarısını." Gömleğini ve pantolonunu kapar ve ustaca giyinir.

"Onu hiç görmediğini söylediğini sanıyordum." Aklım biraz bulanık. Uzun bir gün oldu ve en az üç shot limoncello içtikten sonra, biraz yavaş ve uykulu hissediyorum.

"Görmedim, ama Violetta'nın değerli eşyalarını nerede sakladığını biliyorum. Ofisindeki eski bir kasada. Tarifin diğer yarısı onda varsa, eminim oradadır." Heyecanla gülümsüyor. Şu anda, ilk tanıdığım çocuk gibi görünüyor. Elini tutuyorum ve beni kolayca ayağa kaldırıp dengeliyor.

"Ve kasayı açan şifreyi biliyor musun?" diye soruyorum, bu olasılık beni meraklandırıyor. Ya tarifin kayıp yarısını geri alıp, yemek kitabındaki diğer yarısıyla birleştirebilsek? Tarifi yapıp, o efsanevi ilk lokmayı alabilir miyiz? Aniden, bunu gerçekleştirebilir miyiz diye çok merak ediyorum.

Nicolo omuz silkiyor. "Kasayı açan şifreyi sadece Violetta biliyor, ama eminim onu kırabilirim." Arkamızdaki caddede bulunan sokak lambasının loş ışığında bana bakıyor ve onu yıllar önceki haliyle görebiliyorum, gamzeli ve cesur, gözlerinde yaramazlık parıldıyor. "Beş avroya bahse girerim, o kasayı on dakikadan az bir sürede açabilirim."

Annesinin ona beş yaşındayken kilit açmayı öğrettiğini bir keresinde bana anlatmıştı. Biraz daha büyüdüğünde annesi için ilk şarap şişesini çalmıştı. Muhtemelen kasayı açabilir.

"Anlaştık," diyorum, macera ve olasılık beni heyecanlandırıyor.

Limoncello şişesinin mantarını yerine tıkıştırdı. "Ne bekliyoruz?" diye sordu, elini bana uzattı. "Hadi o tarifi bulalım."

Bölüm 36

Zeytin çiftliğine girmek şaşırtıcı derecede kolaydır, özellikle de suç ortağınız orada yaşıyor ve yolu biliyorsa. Yarısı boş limoncello şişesini ve shot bardaklarını, Fiores'lerin araba yoluna çıkan yokuşta bir zeytin ağacının dallarına saklıyoruz. Fiore zeytinlikleri bizimkinden çok daha büyük, bu yüzden eve ulaşmak için uzun bir yol yürümek gerekiyor. Tepeye vardığımızda nefes nefese kalmıştım, ama bunu gizlemeye çalışarak, keşke son zamanlarda daha fazla kardiyo egzersizi yapsaydım ve bu kadar formda olmasaydım diye düşündüm. Nicolo yokuş yukarı yürüyüşten hiç etkilenmemiş gibiydi. Belki de bütün hafta Lorenzo ile büyük kayaları taşıyarak çalıştıktan sonra bu ona çocuk oyuncağı gelmiştir.

Ağaçların gölgesinde kalarak, Fiores'in atalarından kalma villasını görür görmez sessizce ilerliyoruz.

Fiores ailesinin atalarından kalma villasını görür görmez sessizce ilerliyoruz. İki uzun kanadı olan, gölün geniş manzarasına sahip, yüksek ve heybetli bir taş yapı.

Evin ön tarafında, tepenin yamacına yerleştirilmiş bir dizi terasa bakan bir veranda var ve her teras, mükemmel bir şekilde budanmış, düzenli sıralar halinde dizilmiş limon ağaçlarıyla dolu. Bunlar, göl çevresindeki iklimde iyi yetişen, cedro di Salò adı verilen, özellikle nadir ve hassas bir limon çeşididir. Bir zamanlar limon meyveleri ilaçlarda, likörlerde ve ünlü yerel limon suyunun yapımında kullanılması nedeniyle çok değerlidir, ancak günümüzde popülerliği azalmıştır. Limon ağaçları nesillerdir bu villada yetiştirilmektedir ve Fiore mirasının değerli bir parçasıdır. Violetta bu ağaçları kendi çocukları gibi büyütmektedir.

Nicolo'nun BMW'si, Violetta'nın eski model Mercedes'iyle birlikte evin garaj yolunda park edilmiştir. Villanın ana katında bir ışık yanmaktadır ve pencerelerden mavi bir ışık sızmaktadır. Biri televizyon izlemektedir.

"Zamanlama çok iyi. Büyükannem sevdiği dedektif dizisi *Il Commissario Montalbano*'yu izliyor. Dikkatini başka yere verecektir," diye fısıldayarak Nicolo kulağıma, onu takip etmem için işaret ediyor. İkimiz de limoncello'nun etkisiyle

ve kuralları çiğnemenin verdiği adrenalin ve keyifle coşmuş durumdayız. Kendimi yeniden bir genç kız gibi hissediyorum, komşumuzun yasak olan oğluyla gizlice buluşuyor gibiyim.

Nicolo'nun peşinden, geniş çakıl yoldan ana binaya doğru parmak uçlarında yürüyorum. Kalbim heyecan ve biraz da korkuyla çarpıyor. Bir macera yaşıyoruz. En son ne zaman bir macera yaşadığımı hatırlamıyorum. Muhtemelen yıllar önce Nicolo ile birlikte olduğum zamandı. Bu çocuğun beni yaramazlığa sürükleyen yanı ne acaba? Merak ediyorum. Her ne ise, hoşuma gidiyor.

Tarifi bulma düşüncesi heyecan verici. Nicolo ile birlikte yapma düşüncesi ise daha da heyecan verici. Tarifi şimdi her zamankinden daha çok bulmak istiyorum. Nedenini açıklayamıyorum ama içimden bir ses bunun çok önemli olduğunu söylüyor. Gelecekteki mutluluğumu görmek istiyorum, böylece doğru seçimi yapıp yapmadığımı, doğru zor şeyi seçip seçmediğimi anlayabilirim.

Fiore çiftliği, zeytin hasadı ve yağ yapımıyla ilgili çeşitli amaçlara hizmet eden birkaç müştemilata sahip olacak kadar büyük. Karanlıkta, romantizmimizin hiç de nazik olmayan bir şekilde sona erdiği meşhur ahırın silüetini, makine ve ekipmanlar için birkaç barakayı ve müşterilerin çiftlikten ürünler satın alabileceği bir mağazaya dönüştürülmüş ana binayı görebiliyorum.

"Violetta'nın ofisi orada, arkada," diyor Nicolo, ana binayı işaret ederek fısıldıyor. Bana çok yakın duruyor, nefesi şakaklarıma sıcak bir dokunuş gibi. "Beni takip et."

Yan kapıya vardığımızda etrafına bakınıyor, cebinden bir anahtar demeti çıkarıp doğru anahtarı bulana kadar bir süre uğraşıyor. İçeri gizlice giriyoruz. Burası bir depo odası gibi görünüyor. Zeytin temalı birçok ürün raflarda düzgünce dizilmiş ve odada zeytinyağının zengin, yağlı, biberimsi kokusu yoğun bir şekilde hissediliyor. Burası karanlık, sadece yüksek pencereden sızan soluk ay ışığı rafların üzerine düşüyor. Nicolo sessizce odanın diğer ucundaki kapıya doğru yürüdü ve bana gelmem için işaret etti. "Jules, bu tarafa." Kapıyı biraz araladı ve dışarıya baktı. Onun omzunun üzerinden ana koridora bakmak için yanına koştum. Her yer karanlık ve sessizdi. Ona o kadar yakındım k i , sırtını göğüs kafesime daya d ı ğ ı n d a nefes alıp verişini hissedebiliyordum

Nefes alıp verişini hissedebiliyorum. Yutkunuyorum. Kalbim deli gibi atıyor, ama kendime gerçek bir tehlike olmadığını söylüyorum. En kötü ne olabilir ki? Violetta bizi keşfeder mi? Nicolo onun torunu ve tüm bu operasyonun varisi. Yine de, karanlıkta gizlice dolaşmak heyecan verici ve yasadışı geliyor.

"Tehlike yok," diye fısıldıyor Nicolo. Soğuk taş koridorda parmak uçlarımızda binanın arkasına doğru ilerliyoruz. Küçük, sıradan bir ahşap kapıda Nicolo durup kolu deniyor. Kilitli. "Bir dakika," diyor ve başka bir anahtar arıyor.

Bir dakika sonra memnuniyetle bir ses çıkarır. Bir tık sesiyle kapı açılır ve Nicolo beni içeri alır, arkamızdan kapıyı yavaşça kapatır. Odayı geçer ve küçük bir masa lambasını yakar, odayı sıcak, loş bir ışıkla doldurur. Ofis soğuktur ve eski taş ve kurumuş lavanta kokar. Mobilyaları sade ama zariftir, tıpkı Violetta gibi. Ağır, süslü oymalı ahşap bir masa ve sandalye küçük alanı domine ediyor ve taş zemini bir İran halısı kaplıyor. İki sert görünümlü koltuk, sanki dikkat kesilmiş gibi masaya bakıyor.

"Şimdi kasaya geçelim," diyor Nicolo. Duvardaki, sakin bir kır manzarası resmini alıp yerinden çıkarıyor ve bir kenara koyuyor. Arkasında küçük bir kasa var.

"Tıpkı filmlerdeki gibi!" diye heyecanla fısıldıyorum.

Nicolo beyaz dişlerini göstererek gülümser. "Nonna V. tarifini biliyorsa, bahse girerim burada olacaktır."

Onun yanına parmak uçlarında yürüdüm. "Tamam, zaman geçiyor." Violetta'nın masasının karşısındaki duvardaki saate baktım. "On dakika içinde açabileceğine dair benimle iddiaya girdin."

Birkaç deneme ve İtalyanca hafif küfürler sonra, tam altı dakika sonra ikimiz de kombinasyonu doğru tahmin ettiğinde çıkan klik sesini duyuyoruz. Kasanın kapısı açılıyor ve Nicolo geri çekilip kollarını açarak beni yaptığı işi görmeye davet ediyor.

"Başardın!" diye bağırarak, sevinçle ona high-five yapıyorum.

"Başardık." Elimi tutar ve beni kendine doğru çeker, beni bir daire çizerek döndürür, ikimiz de zaferin coşkusuyla doluyuz. Kollarımı boynuna dolarım

ve tutunuyorum, aniden başım dönüyor. İkimiz de gülüyoruz. Nazikçe beni yere indiriyor, ama ikimiz de uzaklaşmıyoruz. Elleri belimden ayrılmıyor. Birbirimize çok yakın duruyoruz. Güneş elbisemin ince kumaşından onun cildinin sıcaklığını hissedebiliyorum, parmaklarım ensesindeki kalın buklelere gömülüyor.

"Hala dört dakikan vardı," diyorum ona, kalbim hırsızlıktan duyduğum heyecandan daha fazla hızla atarken.

"Bana beş euro borçlusun," diyor, ciddi görünmeye çalışıyor ama başaramıyor. Sırıtıyor. O kadar yakın duruyorum ki kokusunu alabiliyorum, cildinin sıcaklığında tanıdık bir şey var — kolonyasının hafif kokusu, sıcak kehribar ve odunsu, reçineli sedir ve onun özünün bir parçası gibi görünen zeytinyağının bitkisel, biberimsi notası. Daha da yaklaşıyorum, burnum cildine değiyor ve o bana inanamayan bir ifadeyle bakmak için geri çekiliyor. "Beni kokluyor musun?"

Yakalandığım için biraz utanarak kıkırdayarak, "Üzgünüm, çok güzel kokuyorsun," diyorum ona biraz flörtöz bir şekilde.

"Öyle mi?" Merakla beni izliyor. "Ne kokuyorum?"

“Sıcak bal ve sedir ağacının yapışkan özü gibi. Senin gibi," diye duraksayıp düşünürüm. "Sen artık büyüdün ama ben seni hala tanıyormuşum gibi hissediyorum. Sen... eve dönmek gibi kokuyorsun." Kokusu rahatlatıcı, güven verici. Boğazıma bir düğüm atıyor. Gözleri yumuşuyor ve elini uzatıp saçımı kulağımın arkasına itiyor. Parmaklarının pürüzlü uçları kulak mememi okşuyor.

"Benim için de aynı," diyor nazikçe. "Bu nasıl mümkün olabilir? Bunca yıl sonra, hala seni tanıyormuşum gibi hissediyorum. Sanki ayrı geçirdiğimiz yıllar bir anda eriyip gitmiş gibi." Beni biraz daha kendine çekiyor, gözleri gözlerimde, bakışı o kadar sıcak ki sanki eriyen benmişim gibi hissediyorum.

Ona daha da yakınlaşırım. "Sen benim ilk aşkımdın. Genç ve naif olduğumuzu biliyorum, ama sana kalbimi açtım ve bu, öylece kapatabileceğim bir şey değil. Hala sana karşı çok açık hissediyorum." Bunu itiraf etmek kendimi savunmasız hissettiriyor, ama onunla savunmasız olmak istediğimi fark ediyorum.

Elini uzatıp başparmağıyla çenemin kıvrımını izliyor. "Seni ilk gördüğüm andan itibaren sevdim, Jules. Arabadan indin,

cupcake desenli bir tişört giyiyordun, saçların örgülüydü, ağzın diş teliyle doluydu ve kocaman kahverengi gözlerin vardı. Bana baktın ve gülümsedin, sanki güneş bulutların arkasından çıkmış gibi, dünya birdenbire daha parlak ve sıcak hale gelmişti. İlk kez kendimi yalnız hissetmedim." Durur ve gözlerime dikkatle bakar. “Seni hiç unutmadım, Juliana. Yollarımızın tekrar kesişmesini hep umdum. Ve şimdi buradasın. Bu bir hediye gibi geliyor.”

"Ben... ben de aynı şekilde hissediyorum." Boğazımı yutkunarak, ağzına bir bakış attım. O ağzı hatırlıyorum, köprücük kemiğimin hassas derisini okşarken nasıl hissettirdiğini. Nicolo cevap vermedi, sadece beni kendine doğru çekerek vücudunu benimkine bastırdı. Nabzım hızlandı. Nefes almayı unutmuşum gibi hissediyorum. Başını eğiyor, dudakları kulağımın hemen altındaki çenemin eklemindeki hassas noktaya dokunuyor. "Sei bella," diye fısıldıyor boğuk bir sesle, ağzının sıcaklığı beni titretiriyor. "Tesoro mio. La mia stellina." Güzel. Sevgilim. Küçük yıldızım. Bu kelimeleri tanıyorum. Beni ilk öptüğünde fısıldamıştı.

Ona doğru dönerim, aç ve istekli, arayış içinde. Ve sonra ağzı ağzıma yapışır ve aramızda elektrik akımı gibi yakıcı bir farkındalık hissi yayılır. Boğazından düşük bir homurtu çıkar, dudakları benimkilerle bir anda hem nazik hem de şiddetli bir şekilde birleşir. Dizlerim titrer ve o beni sıkıca tutup düşmememi sağlar. Dudaklarına gülümserim, sonra başını daha sıkı bir şekilde bana doğru çekerim. Aramızdaki bu şey her neyse, daha fazlasını istiyorum.

Bölüm 37

Nicolo boynumun eğimini öperek aşağı doğru iner ve ben eriyip giderim. Başını kaldırır ve kulağımın içine gülerek fısıldar. "Hoşuna gitti, değil mi?" Kulak mememi ısırır. Ben hafifçe inlerim.

Aniden odayı kör edici bir ışık doldurur.

"Merda! Bu ne demek oluyor?" diye keskin bir ses İtalyanca bağırır.

Çığlık atarak geriye atlarım, sert ışığa gözlerimi kısarım. Biri tavandaki ışığı açmıştır. Nicolo da geriye sendeler, elini gözlerini korumak için kaldırır.

"Nonna V.?" diye şaşkınlıkla sorar.

"Violetta?" diye ciyaklarım, Nicolo'nun büyükannesinin keskin bakışlarıyla karşılaşırım. Uzun siyah elbisesi içinde, yüzünde haklı bir öfkeyle dolu bir ifadeyle, elinde ışık anahtarı, açık kapıda durmaktadır. Zayıf, beyaz bir köpek eteğinin etrafında dolanır ve havlayarak odaya koşar. Nicolo'yu görür görmez, köpek ona doğru koşar, kuyruğunu sallayarak ve yalvarırcasına davranır.

"Nicolo! Açıklama yap." Violetta hızlı bir İtalyanca ile konuşarak odaya girer ve öfkeyle açık kasayı işaret eder. "Siz ikiniz ne yaptığınızı sanıyorsunuz?" Çok kızgın görünüyor. Aniden, kendimi tekrar on beş yaşında hissediyorum. Sarhoş edici coşkum ve arzumun tüm izleri kaybolur ve kendimi aniden ayık hissederim.

"Biz... şey..." Nicolo bana bir bakış attı.

"Portakal Çiçeği Pastası tarifinin eksik yarısını arıyoruz," diyorum kararlı bir sesle, cesaretimle kendimi şaşırtarak. Bu sözler üzerine, Violetta'nın yüzünde tuhaf bir ifade belirir, sadece bir anlık bir endişe, ama onun bir şeyler bildiğini anlamam için yeterli.

"Bu saçmalık da ne?" diye sorar. "Ofisime, kasama mı girdiniz? Polisi arayıp, kişisel eşyalarımı çalmaya çalıştığınız için ikinizi de tutuklatmalıyım."

"

Bunun üzerine Nicolo sakinliğini geri kazanmış gibi görünüyor. "Hadi ama Nonna V.," diyor, sesinde bir parça eğlenceyle. "Deneyin bakalım. Bütün yerel polisler beni tanır. Benim senin torunun olduğunu bilirler. Hatta, emniyet müdürü bana bir iyilik ve bir bira borçlu. Beni tutuklamazlar. Jules'u da tutuklamazlar." Köpeğin kulaklarının arkasını kaşıyarak, İtalyanca sevgi sözcükleri mırıldanır. Köpeğin dili ağzından sarkar ve kuyruğu yere sertçe vurur.

Violetta, ikimizi de sinirli bir ifadeyle süzer. "Siz ikinizle başım hep belada," der sert bir sesle, uzun dudaklarını ince bir çizgiye sıkıştırarak. O, uzun boylu, ince ve dik duruşlu, zarif bir kadındır. Ama ifadesinde her zaman beni korkutan bir sertlik vardır. Sürekli acı bir şey tatmış gibi görünür.

"Bu saçmalıklar için çok yaşlısınız," diye bizi azarlıyor. "Gizlice dolaşmak. Çocuk gibi davranmak. Nicolo, içeri gir. Seninle sonra konuşurum. Ve sen." Uzun parmağıyla beni işaret ediyor. "Eve git ve torunumdan uzak dur."

"Hayır." Reddetmemle kendimi şaşırttım.

Bana uzun bir süre bakar. "Ne dedin?" Gerçekten şok olmuş gibi görünüyor. Violetta Fiore'ye hayır diyen biri olduğunu sanmıyorum.

Kollarımı kavuşturup Nicolo'ya hızlıca bir bakış atıyorum. O, kaşlarını kaldırmış ve saygıyla bana bakıyor. Köpek bile bana bakıyor, kuyruğunu kararsızca sallıyor. "Gitmeyeceğim. Tarif olmadan gitmem. Onda olduğunu biliyorum. O benim aileme ait. Geri ver."

Sanki ona vurmuşum gibi geri çekildi. "Ne istediğinin farkında mısın?" diye tısladı.

Bir an tereddüt ettim. O haklıydı. Ne istediğimi tam olarak bilmiyordum. Yırtık bir tarifin yarısı olduğunu biliyorum, ama Violetta ve Nonna Bruna arasındaki tarifin tarihini anlamıyorum. "Nonna Bruna için değerli olduğunu ve senin onu aldığını biliyorum," diyorum, çenemi kaldırarak. "O kadar değerli ki, onu kaybetmenin hayatını mahvettiğini söylüyor." Kendi azmimle kendimi şaşırtıyorum. Artık geri adım atamam.

Sözlerim Violetta'da şaşırtıcı bir değişiklik yaratıyor. Bir an için şaşkın bir şekilde bana bakıyor. Sonra ifadesi değişiyor ve neredeyse pişmanlık gibi bir duyguya dönüşüyor. Sessizce soruyor, "Bruna sana bunu mu söyledi?"

Tereddüt ettikten sonra başımı sallıyorum. "O söyledi."

Violetta tavana bakar ve bir şeyler mırıldanır. Ya dua ediyor ya da küfrediyor, hangisi olduğunu anlayamıyorum. "İkiniz de oturun," diyor, derin bir nefes alıp masanın karşısındaki iki sert sandalyeyi işaret ederek. Masayı dolaşıp kendi sandalyesine oturuyor ve eski siyah bir sabit telefonu yuvasından kaldırıyor. Köpek ona doğru sürünerek masanın altına uzanıyor ve bana dostça ama dikkatli bir gözle bakıyor. Bir numarayı çevirip bekledikten sonra, hızlı İtalyanca birkaç cümle söylüyor, o kadar hızlı ki tam olarak anlayamıyorum. Sonra telefonu yerine koyuyor, ellerini kavuşturuyor ve sandalyesinde hareketsizce oturuyor. Genellikle şehitlik anında azizlere özgü olan, uzun süredir acı çeken, sıkıntılı bir ifadeyle tavana bakıyor.

"Ne yapıyor?" diye Nicolo'ya ağzımın kenarından soruyorum. "Kimi aradı?"

"Bruna," diyor Nicolo yumuşak bir sesle. "Mülkünde hırsızlar yakaladığını ve bunun bir aile meselesi olduğunu söyledi. Ona çabuk gelmesini söyledi."

"Nonna buraya mı geliyor?"

Nicolo rahatsız bir şekilde başını salladı. "Maalesef, evet."

"İyi, belki sonunda bazı cevaplar alırız." Sert sandalyeye geri yaslanıyorum, meraklı ve biraz endişeli hissediyorum. Sessizce bekliyoruz.

Bölüm 38

"Burada olduğumuzu nasıl bildin?" diye sorar Nicolo, üçümüz de on dakika boyunca okul müdürünün odasında okul çocukları gibi bekledikten sonra, tamamen sessizce otururken büyükannesine.

Violetta köpeğe küçümseyici bir hareket yapar. "Argo seni duydu. Çılgına dönmüştü ve sonunda ben de ne olduğunu görmek için geldim. Bu saçmalık yüzünden dizimin sonunu kaçırdım. Şimdi kütüphaneciyi kimin öldürdüğünü bilmiyorum." Sinirli görünse de Argo'nun kafasını okşar. Argo sevgiyle elini yalar.

Uzun dakikalar geçer ve sonunda koridorda tanıdık ayak sesleri duyarım. Nonna kapıdan başını uzatır ve bizi ve Violetta'yı görür. Yüzünde şaşkınlık ve öfke karışımı bir ifade vardır.

“Madonna Santa, burada neler oluyor?” diye İngilizce sorar ve odaya girer. Kapıda durur ve siyah deri cüzdanını göğsüne sıkıca bastırarak bizi süzer. Yeni ruj sürdüğünü ve külotlu çorap giydiğini fark ederim.

"Bu ikisini kasama girerken yakaladım," diye Violetta sert bir şekilde İtalyanca açıklıyor.

Nonna'nın gözleri büyüdü. Bizi sırayla süzdü, sonra dilini şaklattı ve başını salladı. "Siz ikiniz hep yaramazlık yapıyorsunuz."

"Sadece Portakal Çiçeği Pastası tarifinin diğer yarısını geri almaya çalışıyorduk," diye itiraz ettim.

Nonna şaşkın görünüyor. "Tarifi mi?" diye soruyor. "Tarifi almak için mi zorla giriyordunuz? Ama neden?"

"Şey, çünkü..." Son derece rahatsız olan sandalyede kıvranıyorum. "Çünkü senin için önemli gibi görünüyor ve tam tarifi alırsak deneyeceğimi düşündüm. Hayatımın en mutlu anını görmek istiyorum."

"Kız, tarifin sadece yarısına sahip olduğun için hayatının mahvolduğunu söylediğini iddia ediyor." Violetta'nın kuru sesi bir şekilde hem aşağılayıcı hem de

biraz suçlayıcı. "Kız" olarak adlandırılmaktan rahatsız oluyorum.

Nonna omuzlarını dikleştirir. Violetta, Nonna'dan boy olarak çok daha uzundur, ama bir kafes maçında paramı Nonna'ya yatırırdım. O kavgacıdır. "Juliana beni yanlış anladı," der soğuk bir sesle. "Hayatımı mahveden tarif değildi. Sen, Alberto'yu benden çaldığında yaptığın ihanetti."

Nicolo ve ben şok olmuş bir şekilde birbirimize bakarız. Gerçek bir pembe dizi izliyormuşum gibi hissediyorum. Alberto, Violetta'nın ölen kocası mı? İşler ilginçleşiyor.

Violetta alaycı bir şekilde, "Neden bahsediyorsun?" diyor.

Nonna geri çekilir. "İnkar etme. Düğünümüzden iki ay önce nişanlımı çaldın!" diye ateşli bir şekilde karşılık verir. "Sevdiğim adamı burnumun dibinden kapana kadar benim en iyi arkadaşımdın, kardeşim gibiydin."

Violetta utanmış gibi davranır. Gözlerini Nonna'dan kaçırır. "Bana teşekkür etmelisin," diye mırıldanır.

Nonna öfkeyle homurdanır. Ellerini masaya koyar ve Violetta'ya doğru eğilir. "Teşekkür etmek mi? Sana teşekkür etmek mi? Hiçbir açıklama ya da özür bile etmeden hayatımı mahvettin. Önce Alberto'yu benden çalarak, sonra da sessizliğinizle kalbimi iki kez kırdınız. Sonra da bunca yıl boyunca kenarda durup Alberto ile mutlu olduğunuzu, Carlo ve ben zorluklar yaşarken çiftliğinizin gelişip büyüdüğünü izlemek zorunda kaldım." Öfkeyle masaya yumruğunu vurur. "Benim olması gereken şeyleri, benim olması gereken hayatı aldınız. İnkar etmeyin."

Violetta'nın gözlerinde bir şey parladı. Tereddüt ettiğini gördüm. "Bunun tarifle ne ilgisi var?" diye sordu soğuk bir sesle, konuyu ustaca değiştirerek.

"Sende var, değil mi?" diye araya girdim.

Violetta kısa bir süre bana bakar. "O tarifin hiçbir önemi yok. Aptalca, eski bir aile hikayesi. Hiçbir anlamı yok."

"O zaman bize geri ver."

"Peki." Elini küçümseyerek salladı, sonra ayağa kalktı ve bir süre kasayı karıştırdı. Oda sessizdi. Sonunda, sararmış bir zarf çıkardı ve masanın üzerine attı. "Al, al şunu. Benim için bir anlamı yok. Hiçbir zaman olmadı."

"Bu kimin suçu?" Nonna sessizce cevap verir, yüzünde sert bir ifade vardır. Violetta ona sert bir bakış atar, sonra iç çekerek oturur.

"Hiçbir şey anlamıyorsun," der, sesi birden yorgunlaşır.

Nonna omuzlarını düzeltir. "Gerçek dostluğu anlıyorum," diye karşılık verir. "Ve senin yaptığın affedilemez bir şeydi. Hatırlıyor musun Vi, bir gün yemek kitabını açtığımızda tarifini gördüğümüzde ne kadar heyecanlandığımızı? Mutluluğumuzu görmek için ne kadar can attığımızı? İkimiz de geleceğin bize ne getireceğini görebilmek için aynı anda pastadan birer ısırık almaya karar vermiştik." Nicolo ve bana bakarak şöyle açıklıyor: "Bu yüzden tarifin olduğu sayfayı yemek kitabından yırttık. Beklemek ve benim on sekizinci doğum günümde birlikte pasta yapmak istiyorduk. Tarifi ikiye yırttık çünkü ikimizden birinin hile yapıp pastayı erken yapmaya kalkışmasını istemedik. Bekleyip birlikte yapacağımıza söz verdik. Planımız buydu."

"Planlar değişir," dedi Violetta açıkça. "Doğum günlerimiz geldiğinde, artık çok geçti. Pastaya ihtiyacım yoktu. Geleceğimi zaten önümde görebiliyordum ve gelecekteki mutluluğu görmeye çalışmanın bir anlamı yoktu. Benim için çok geç olmuştu."

Nonna şaşkın görünüyor. Nicolo da öyle.

“Ne demek çok geç kalınmıştı?” diye sordu Nonna yavaşça.

Violetta ona bakar, çenesi bir an hareket eder. "Hamileydim," der sonunda, açıkça. "Ve Alberto bebeğimin babasıydı."

Nonna nefesini tutar ve elini göğsüne koyar. Ağzım *açık kalır*. *Bu* bir pembe dizi. Tamamen şok olmuş bir şekilde büyükannesine bakan Nicolo'ya bakarım. Violetta'nın bahsettiği bebek, Nicolo'nun annesi, Alberto ve Violetta'nın tek çocuğu olacaktır. Sandalyeye doğru eğilirim, her kelimesini dinlerim.

"Hayır," diye itiraz eder Nonna. "Alberto asla..."

Violetta acı bir kahkaha attı. "Oh, ne yazık ki yanılıyorsun Bruna. Alberto yaptı... benimle ve düğünümüzden önce ve sonra birçok başka kadınla. Onun nasıl bir adam olduğunu çok geç fark ettim. Benimle sadece bir kez oldu. Mayıs Bayramı gecesi. Sen baş ağrısı nedeniyle evde kalmış ve Alberto'dan beni festivale götürmesini istemiştin. Gecenin sonunda

İkimiz de çok fazla ucuz şarap içmiştik. Göl kenarında biraz araba sürdük ve ayı seyretmek için durduk. Bir şey diğerine yol açtı. Korkunç bir seçim yaptık." Elini küçümseyerek salladı. “Birkaç hafta sonra hamile olduğumu ve evli olmadığımı fark ettim, bebeğimin babası da en yakın arkadaşımın nişanlısıydı. Tek bir seçenek vardı. Gerçek ortaya çıkarsa bu beni mahveder ve ailemize büyük bir utanç getirirdi, bu yüzden babam yapabileceği tek şeyi yaptı. Alberto'ya büyük bir miktar para ödedi ve onu benimle evlenmeye zorladı.”

"Dalga geçiyorsun herhalde," diye mırıldanıyor yanımdaki Nicolo. Şaşkın görünüyor. Nonna da öyle. Hatta biraz solgunlaşmış. Nicolo ayağa kalkıp onu sandalyesine götürüyor, Nonna ağır ağır oturuyor. Ayakları yere zar zor basıyor.

"Hamileydin," diyor zayıf bir sesle. "Ve Alberto babaydı."

Violetta dudaklarını sıkıştırıp başını sallar. "Bu benim en büyük utancım," diye itiraf eder. "Yine de sana gerçeği söyleyemedim. Evlenmeden önce hamile olduğumu kimseye söyleyemezdim. Babam yasaklamıştı. Evliliğin şartlarından biri, utanç verici sırrımızın asla ortaya çıkmamasıydı. Hiçbir şey söylememeyi kabul ettim. Başka ne yapabilirdim ki? Alberto ile evlendim ve onun çocuğunu doğurdum. Ailemizin onurunu ve kendi itibarımı korumak için babamın isteklerini yerine getirdim. Sana yaptıklarımın utancından kalbim parçalanacak sandım, ama tek kelime bile edemedim. Hiçbir zaman tek kelime bile etmedim."

"Bunca yıldır mı?" diye fısıldadı Nonna. "Elbette, bir ara bana söyleyebilirdin?"

Violetta gülmeden güldü. "Neden? Beni daha da çok hor görebilmen için mi? Beni haklı nedenlerle nefret ettin, Bruna. Gerçeği bilmek bunu nasıl değiştirecek?" Başını salladı ve derin bir nefes aldı. “Alberto ile evlenmediğin için Kutsal Bakire'ye şükretmelisin. O iyi bir adam değildi. İçtiğinde acımasız olurdu, ki bu sık sık olurdu. Ve benden sonra birçok kadınla birlikte oldu. O benimle evlenmek istemedi, ben de onunla. Malikanenin işleri iyi gitti, haklısın, ama kimse kapalı kapılar ardında neler olduğunu bilmiyordu. Onun elinde uzun yıllar acı çektim. Günahlarımın bedelini ağır ödedim.”

Nonna şoktan ağzı açık kalmış, küçük bir O harfi şeklinde. "Sana acımasız mı davranıyordu?" diye soruyor. "Violetta, bu doğru mu?" Gözleri Violetta'nın yüzünü ciddiyetle inceliyor.

Violetta başını eğdi. "Doğru, ama bunu hatırlamak istemiyorum," dedi küçümseyerek. Sanırım utanıyordu. "Sana temin ederim ki, onun ölümü benim için bir kurtuluştu. Onun yasını tutmadım, ama senin ve dostluğumuzun yasını defalarca tuttum. Başarısızlığımın ve bunun sana yaptıklarının yasını tuttum. Dostluğumuzun yasını tuttum. Sen benim için bir kardeş gibiydin."

Violetta, Nonna'nın gözlerinin içine bakar. "Üzgünüm, Bruna. Beni affedemeyeceğini biliyorum, ama sonunda bunları söyleyebildiğim için mutluyum." Ağzı sıkı sıkıya kapalıdır ve kemikli elleri masanın üzerinde bir düğüm gibi birbirine kenetlenmiştir. Çok yorgun görünüyor.

Bölüm 39

Uzun bir dakika boyunca sadece sessizlik ve duvardaki eski saatin tik takları duyulur. Nonna Violetta'ya bakarken, Violetta'nın gözleri uzaklarda ve çok eskide bir şeye sabitlenmiştir. Nicolo, Nonna Bruna'nın sandalyesinin yanında durmuş, ikisini de sırayla bakmaktadır. Şaşkın görünmektedir.

Nonna konuşurken sesi neredeyse hüzünlüdür. "Uzun zamandır seni kıskanıyordum, Vi. Senin her şeye sahip olman ve benim çok az şeye sahip olmam beni kıskançlıkla yiyip bitiriyordu. Senin paran, gücün ve benim hak ettiğime inandığım bir erkeğin vardı. Ama şimdi, böyle ölümcül bir günahla bu kadar çok zaman harcadığım için ne kadar aptal olduğumu anlıyorum. Kıskançlık asla iyi bir şeye yol açmaz. Ve Carlo ile mutlu bir hayatım olduğu doğru. O iyi bir adamdı. İki liramız bile yoktu belki, ama o vefat edene kadar hayatımızdan memnunduk." Bir süre durur. "Seni kıskanarak zamanımı boşa harcadığım için üzgünüm, Violetta. Ve acımasız bir adamla evlendiğin için de senin adına üzgünüm. Alberto'nun böyle bir pezzo di merda olduğunu bilmiyordum. Ne yapmış olursan ol, bu çok ağır bir bedel. Hiçbir kadın böyle bir şeyle yaşamak zorunda kalmamalı."

Violetta, Bruna'ya bir bakış attı. Neredeyse fark edilmeyecek kadar hafifçe, omuzları rahatlamış bir şekilde çöktü. "Grazie," dedi sert bir şekilde, başını hafifçe eğerek kabul etti.

Nonna Violetta'ya uzun bir süre bakar, sonra kararlı bir şekilde başını sallar. "Olan oldu," der hızlıca, ellerini dizlerine vurarak. "Artık geçmişte takılmayalım." Ayağa kalkar ve çantasını alır. "Yaşlanıyorum," der. "Bu kemiklerin dinlenme zamanı geldi."

Violetta da ayağa kalktı. Tüm konuşma boyunca uyuklayan Argo, birden sıçrayarak Violetta'nın yanına oturdu. Masasının arkasında tereddüt etti, sonra sararmış zarfı alıp Nonna'ya uzattı.

"Bunu unutma," dedi. Ağzının kenarlarında daha önce hiç görmediğim bir yumuşaklık vardı. Artık ince, sert bir çizgi değildi.

rahatlamış gibi yumuşamış. Neredeyse ağlayacakmış gibi görünüyor. Çenesinin titrediğini görüyorum, ama bu sadece ışığın bir oyunu olabilir.

Nonna zarfı alır. Violetta bir an için zarfı bırakmaz. "Birlikte pastayı yeseydik ne görürdük acaba," der Violetta sessizce.

Nonna duraksıyor ve onun da ifadesi yumuşuyor. "Belki de çok geç değildir," diyor dudaklarını kıvırarak. "Belki de seksen yaşında da on sekiz yaşında olması gerektiği gibi işe yarayacaktır."

Violetta küçük, hüzünlü bir gülümsemeyle zarfı Nonna'ya verir. "Şimdi pastayı yersem, kendi ölümümü görebilirim diye korkuyorum. Belki de bu yaşa geldiğimizde, Bruna, bizi bekleyen tek mutluluk budur."

Nonna alaycı bir şekilde gülümser ve zarfı dikkatlice sert siyah çantasına koyar. "Kendi adına konuş," der. "Son nefesimi vermeden önce daha birçok güzel anı biriktirmeyi planlıyorum. Sen de aynısını yapmalısın. Henüz çok geç değil. Daha iyi bir hayat yaşamak için asla çok geç değildir."

Violeta başını eğiyor. "Belki de haklısın." Ama sesi şüpheli geliyor.

Nonna gözlerine bakar. "Hâlâ inanamıyorum. Bunca yıl senin sahip olduklarını kıskandım; başarın, paran, Alberto ile evliliğin..."

"Ve ben de bunca yıl seni ve Carlo'nun mutluluğunu kıskandım," diye itiraf ediyor Violetta. "Kalbin ve evin acı ve nefretle doluysa, büyük bir evin ve kabarık bir banka hesabının ne faydası var?" Birdenbire yorgun ve üzgün görünüyor, pişmanlık ve yıllarca süren sessiz acıdan yıpranmış, hayatı boş bir kabukken görünüşü kurtarmaya çalışmış.

Nonna taş zemine tükürdüğünü taklit eder. "O kibirli stronzo'dan kurtulduğumuza çok sevindim," der şiddetle.

"Vay canına," diye fısıldıyor Nicolo, gözlerime bakarak. "Bruna'nın bu kadar çok küfür kelimesi bildiğini bilmiyordum."

"Oh, kızdığında denizci gibi küfür edebilir," diye cevap veriyorum. "Onu kızdırma."

Violetta da tükürür. "İyi ki gitti. Alberto işe yaramaz bir pisellino'ydu."

Nonna elini göğsüne koyar, şok olmuş ve memnun görünür. "Violetta," der, "hayır, bu doğru mu?"

Nicolo boğulur gibi bir ses çıkarır. Utanmış görünür. Kafam karışır. "Violetta az önce büyükbabanı küçük bezelye mi dedi?" diye fısıldarım, kafamdaki kelimeleri çevirmeye çalışarak.

Nicolo'nun altın zeytin rengi teni altında donuk bir kırmızı renk belirir. "Bu... küçük bezelye anlamına gelmiyor," diye mırıldanır, sandalyeme yaklaşarak. "İtalyanca'da bu, bir erkeğin özel bölgelerine hakaret etmek, onları küçük bezelyeler gibi çok küçük olarak nitelemek anlamına gelir."

Şaşkınlıkla gözlerimi kocaman açtım. Akşamın bu saatinde başka hiçbir şeyin beni şaşırtabileceğini sanmıyordum.

"Doğru." Violetta burnunu çekip parmaklarını birkaç santim aralıkla kaldırıyor. "Ve erkekliği, bebek kabak gibi."

Nonna bu bilgiye son derece memnun görünüyor. "Peki," diyor. "Peki, Tanrı Carlo'yu korusun. O iyi bir adamdı ve evimizde bebek kabak yoktu, bunu sana söyleyebilirim. Sadece büyük kabaklar vardı."

Nicolo boğazını temizledi. "Torunlarınız burada duruyor!" diye hatırlattı onlara. Elmacık kemiklerinin üstünde iki donuk renk lekesi vardı. Tavana sabit bir şekilde bakıyordu.

"Nicolo haklı. Gelin, geç oluyor. Argo ve ben bu tür heyecanlar için çok yaşlıyız," diyor Violetta hızlıca, yanımızdan geçip bize onu takip etmemizi işaret ediyor. Argo itaatkar bir şekilde onun bir adım arkasında yürüyor.

Birlikte Violetta'nın ofisinden karanlık ana giriş salonuna geçip büyük ahşap kapılardan çıkarak geniş çakıl park alanına varıyoruz. Argo yanıma gelip elimi çekinerek kokluyor. Kulaklarının arkasını kaşıyorum, o da kuyruğunu sallayıp mutlu bir şekilde inleyerek bacağıma yaslanıyor. Akşamın yumuşak havasını ciğerlerime çekiyorum. Havada gölün ve ağaçlarda olgunlaşan minik yeşil zeytinlerin kokusu ve otoparkın kenarındaki yemyeşil çiçek tarhlarından gelen hafif bir lavanta kokusu var. Hepimiz dışarı çıktığımızda, Violetta kapıları kilitliyor ve bize dönüyor.

"Artık gece geç saatlerde gizlice dışarı çıkmak yok," der sert bir sesle, Nicolo ve bana parmağını sallayarak. "Artık çocuk değilsiniz. Uslu durun."

Bu akşamın absürtlüğüne karşı ani kahkahamı bastırmaya çalışarak başımı sallarım. Son birkaç dakikada ortaya çıkan gerçekler karşısında şaşkınlık duyuyorum, ama aynı zamanda rahatlamış hissediyorum. Yanımdaki Nicolo üzgün bir şekilde gülümser. "Evet, Nonna V. Elimizden geleni yapacağız." Sesi pek inandırıcı gelmiyor.

Violetta, Nicolo'dan bana bakar, gözlerini kısar ve *inanamama* ifadesiyle

.

"Juliana, benimle eve gelmek ister misin?" diye sorar Nonna, çantasından Fiat Panda'nın anahtarlarını çıkararak. Tereddüt ediyorum. O korkunç bir sürücüdür. Genellikle Lorenzo, onu ve diğer arabaları yolda güvende tutmak için nereye gitmesi gerekiyorsa onu götürmekte ısrar eder. Sanırım yan komşu olduğu için başa çıkabilir. Ama Nicolo'yu henüz bırakmak istemiyorum. Gecenin bitmesine henüz hazır değilim.

Nicolo'ya bakıyorum. "Bardakları ve limoncello'yu almam lazım."

"Seninle geleceğim," diyor rahatça.

"Birazdan dönerim," diyorum Nonna'ya. İtiraz etmiyor, sadece çantasını koluna asıyor ve başını sallıyor. "Gecenin geri kalanında belaya bulaşmayın," diyor bize. "Artık sürprizlere dayanacak yaşta değilim."

Yükselen dolunayın soluk ışığında iyi göremiyorum, ama sanırım gülümsüyor.

Bölüm 40

"İyi misin?" diye soruyorum Nicolo'ya, karanlık yolda yavaşça ilerlerken. Birkaç yüz metre önümüzde, Nonna çiftlik evimize doğru yavaşça ilerlerken Fiat Panda'nın arka lambaları kırmızı renkte yanıp sönüyor.

"Bu bir şoktu," diyor Nicolo yavaşça. "Hiç bilmiyordum."

"Alberto ve Violetta hakkında mı?"

"Evet." Kuru, inanamayan bir kahkaha attı. "Birlikte mutlu olmadıklarını biliyordum. Büyükbabamın sert bir adam olabileceğini biliyordum. Ama hayır, durumun bu kadar kötü olduğunu bilmiyordum. Ve Nonna V.'nin anneme hamile kaldığını ya da Alberto ve Bruna'nın bir zamanlar nişanlı olduklarını hiç bilmiyordum. Bu çılgınca." Parmaklarını saçlarında gezdiriyor, bu hareketin şaşkınlık ifade ettiğini anlıyorum.

Yan yana, gece sesleriyle dolu gümüş rengi zeytinliklerin arasından çakıllı yolu yürüdük — güvercinlerin guruldamaları ve böceklerin vızıltıları. Dolunay vardı, ama ağaçların gölgesinde gece yarısı karanlıktı. Hafif bir esinti yaprakları hışırdatıyordu ve kağıt gibi fısıltıları sırtımda bir ürperti yaratıyordu. Bir yerlerde bir baykuş öttü ve uzaktan bir diğeri cevap verdi. Bu gecenin getirdiği aydınlatıcı olayları düşünüyorum. Biz sadece tarifin eksik yarısını geri almak istemiştik, ama bunun yerine küçük maceramız, sırların açığa çıktığı ve belki de uzun süredir devam eden bir kırılmanın onarıldığı bir geceyle sonuçlandı. Hâlâ tüm bunlardan biraz şaşkınım.

"Sence Nonna ve Violetta tekrar arkadaş olabilirler mi?" diye soruyorum.

"Umarım. Birbirlerine ihtiyaçları var, ama ikisi de bunu kabul etmek için fazla inatçı," diyor Nicolo kuru bir şekilde.

"Onca yıl. Onca sır..." Hayretle başımı sallıyorum. "Bu, tüm sırlarımı hemen birine anlatmak istememe neden oluyor."

"Senin sırların var mı?" diye soruyor Nicolo. Sesi meraklı ve biraz da eğlenceli geliyor.

"Herkesin sırları vardır," diyorum ciddi bir şekilde, ama sonra itiraf edebileceğim tek bir sır bile aklıma gelmiyor.

Limoncello'yu sakladığımız zeytin ağacına vardık. Nicolo yürümeyi bırakıp bir an orada durur, ay ışığında bana bakar. Yüzü düz ve köşelidir, ama gözleri siyah ve yüzüme odaklanmıştır. Elini uzatır ve başparmağıyla elmacık kemiğimi okşar. Yüzünde acı ve biraz da açlık vardır. "Sadece yaz için olduğunu biliyorum, ama burada olduğun için mutluyum," diyor.

Onun dokunuşuna yaslanıyorum. "Ben de burada olduğum için mutluyum." Bir an durup, şakacı bir şekilde soruyorum, "Hiç sırrın var mı?"

O başını sallar, sonra yumuşak bir sesle sorar, "Birini bilmek ister misin?" Yüzü benimkine o kadar yakın ki, kaşlarının mürekkepli çizgisini, o derin, ruhlu gözleri çevreleyen koyu kirpiklerini görebiliyorum.

Kalbim göğsümde çarparken başımı sallıyorum. "Evet, lütfen," diye fısıldıyorum.

Dudakları kulağıma değene kadar öne eğildi ve fısıldadı, "Tüm programlarını izledim."

"Hepsi mi?" diye soruyorum, şaşkın bir şekilde geri çekilip yüzüne bakıyorum. Bu beş yıllık içerik demek.

Ciddiyetle başını sallar. "Her biri." "Ama

sen yemek yapmıyorsun, değil mi?"

Dudakları hafifçe kıvrılır. "Tarifler için izlemedim," der, sesi beklenmedik bir şekilde boğuk çıkar.

Kim ilk harekete geçti bilmiyorum. Ben bir adım atıyorum. O da bana doğru geliyor. Ağızlarımız birbirini buluyor, Violetta'nın ofisinde kaldığımız yerden devam ediyoruz. Beni kendine çekiyor, kollarıyla sararak alnımdan ayak parmaklarıma kadar birbirimize yapışıyoruz. Ağzı benimkine aç bir şekilde yapışıyor ve boğazından biraz çaresiz bir inilti çıkıyor. Beni birkaç adım geri çekiyor ve nazikçe ama kararlı bir şekilde zeytin ağacının gövdesine yaslıyor.

Düşünemiyorum; karanlık dünya dönüyor ve kayboluyor ve sadece bu adam bana yaslanmış, kulağıma İtalyanca sevgi sözcükleri fısıldıyor, köprücük kemiğimin üzerindeki yumuşak cilde ateşli öpücükler konduruyor. Ağacın yumrulu gövdesi sırtıma sıkışmış durumda, ama tek konsantre olabildiğim şey onun vücudunun ısısı, onun ve benim arzum, beni başımı döndüren güçlü bir kimya.

Nefes alamıyorum, ama ona dokunmayı, onu öpmeyi bırakamıyorum. Aramızda bir santim bile mesafe olmasını istemiyorum. Sonsuza kadar böyle kalmak istiyorum.

Sonra telefonum çalıyor. Onu daha da yaklaştırarak telefonu görmezden geliyorum, ama telefon çalmaya devam ediyor. Sessizleştiğinde, tekrar çalıyor. Ben kaskatı kesiliyorum ve o hemen dudaklarını dudaklarımdan çekiyor. Özür dilerim diye mırıldanıyorum ve çantamda telefonumu kapatmak için el yordamıyla arıyorum, ama sonra ekranı görüyorum. Drew'un bronzlaşmış ve rüzgârda savrulan dev bir fotoğrafı var.

Aniden, gerçek dünyaya geri dönüyorum. Drew neden ayrıldığından beri ilk kez beni arıyor? Telefon kayıtlarımı kontrol ediyorum. Drew bir dakika içinde iki kez aramış. Acil bir durum mu var?

"Her şey yolunda mı?" diye soruyor Nicolo. Sesi biraz nefes nefese. Ekrana bakıp kaşlarını çatıyor.

Tereddüt ediyorum. "Bunu cevaplasam iyi olacak. Ev arkadaşım Drew arıyor. Sanırım bir sorun var." Hâlâ ayrılmak istemiyorum. Ne kötü bir zamanlama.

"Tabii ki," diyor Nicolo isteksizce. "Seni eve kadar geçireyim mi?"

"Sorun yok. Yolda onu ararım." Telefonumu kaldırıyorum.

"O zaman iyi geceler, Juliana. Çok unutulmaz bir akşam için teşekkürler." Nicolo şakağıma son bir öpücük kondurur, sonra eğilip limoncello şişesini ve bardakları toplar. Onları ondan alıp bardakları elbisenin ceplerine koyarım. Şişeyi dikkatlice taşırım. Sonra ondan uzaklaşıp karanlık araba yolunda yolumu bulmaya çalışarak yola ulaşırım. Her adımımda onun gözlerinin ağır sıcaklığını üzerimde hissediyorum.

Kendi araba yolumuza girdiğimde, şişeyi kolumun altına sıkıştırıp çantamdan telefonumu çıkarırım.

"Jules!" Drew hemen telefonu açar. "Selam, oda arkadaşım! Geri aradığın için teşekkürler." Sesini duyunca içimi bir sıcaklık kaplar, ama aynı zamanda alışık olmadığım bir tereddüt de hissederim. Bana haber vermeden Keith'e seçme kasetini göndermesi hâlâ canımı yakıyor. Neden yaptığını anlıyorum, ama yine de bir ihanet gibi geliyor.

"Ne oluyor?" biraz nefes nefese soruyorum. "İyi misin?"

"Evet, her şey yolunda," diyor Drew beni sakinleştirmek için, ama onu çok iyi tanıyorum. Sesinde bir tereddüt var. Söylemediği bir şey var. "Aslında birkaç gün içinde çekimleri bitiriyoruz," diyor Drew. "Yapımcılar, ilk olarak dört bölümlük bir dizi çekmeye ve izleyicilerin tepkisini görmeye karar verdiler." Arka planda çok fazla gürültü ve yüksek enerjili bir müzik duyuyorum. "Bu hafta New Mexico'dayız, bizon burgerleri ve ünlü Hatch yeşil biberli sosisli sandviçleri olan harika bir yol kenarı lokantasında çekim yapıyoruz. Buradaki atmosferi çok seveceksin." Sesi neşeli, biraz fazla neşeli. "Bunu yapmak harika bir deneyim, hayatımı değiştirdi." Sanki bir "ama" gelecekmiş gibi hissediyorum, ama bekliyorum ve gelmiyor.

"İtalya nasıl?" diye soruyor Drew. "Yemek kitabı nasıl gidiyor?"

Omzumun üzerinden geriye bakıyorum, iki araba yolumuzu ayıran zeytin ağaçları arasında Nicolo'yu artık göremeyeceğimi biliyorum. Yine de, eve güvenle vardığımdan emin olmak için hala orada beklediğine beş euro bahse girerim. Nitekim, telefonum bir mesajla çalıyor, İtalyan numarası.

Eve sağ salim vardığında haber ver—Nico

Kalbim neredeyse acı verecek kadar hızlı atıyor. Beni koruyor. Bu harika bir düşünce. Drew ile olan konuşmama konsantre olmak için kendimi zorlamam gerekiyor.

"Oldukça iyi gidiyor," diyorum Drew'a. "İtalya'ya dönmek gerçekten harika ve tariflerde iyi ilerleme kaydediyorum." Çiftliğin karmaşıklığına ve Nonna Bruna'nın sihirli yemek kitabına girmiyorum, Nicolo'dan da bahsetmiyorum.

"Ah, bu harika Jules. Aferin sana," diyor Drew coşkuyla. "Hey, bana birkaç fotoğraf gönder, tamam mı? İtalya'daki hayatının nasıl olduğunu görmek istiyorum. Ve bana yeni fikirlerini danışmak istersen, ben buradayım. Nasıl gidiyor? Keith'e sunmak isteyebileceğin yeni fikirlerin var mı?" Sesi kasıtlı olarak rahat, ama sormasının bir nedeni olduğunu hissediyorum. Ne olduğunu merak ediyorum.

"Belki," diye geçiştiriyorum. Şu anda gerçekten bir fikrim yok, ama olursa diye kapıyı açık tutmak istiyorum.

"Öyle mi, ne gibi?" diye soruyor. Sesi biraz fazla hevesli geliyor. Tereddüt ediyorum. Eskiden Drew'a her şeyi anlatırdım, ama şimdi biraz temkinli davranmam gerektiğini hissediyorum.

"Henüz somut bir şey yok," diyorum ona dürüstçe.

"Peki, konuşmak istersen bana haber ver..."

"Teşekkürler, haber veririm." Sohbetimiz biraz garip, biraz yapmacık geliyor. Bu beni üzüyor. Pandemi nedeniyle karantina günlerinde saatlerce sohbet ederdik. O benim en iyi arkadaşımdı.

Çiftlik evi göründü. Dışarıdaki ışıklar yanıyor, çakıl avluyu sıcak sarı bir ışıkla aydınlatıyor.

"Dinle Jules, çekime dönmem gerek," diyor Drew. "Yakında konuşalım, tamam mı?"

Telefonu kapattıktan sonra ona birkaç fotoğraf gönderiyorum: Alex ve benim pazardaki fotoğrafımız, üzerinde çalıştığım birkaç yemek, zeytinliklerin ortasındaki çiftlik evinin fotoğrafı. Sonra TikTok'ta @OlivesandAmore hesap bilgilerini ekliyorum ve ona İtalya'daki hayatımın daha fazlasını orada görebileceğini söylüyorum. Alex'in siteye düzenli olarak paylaşım yaptığını biliyorum. İçeriği beğenebilir.

Eve girmeden önce Nicolo'ya mesaj attım.

Eve sağ salim vardım.

Sonra duraksıyorum, elim ekranın üzerinde. Daha fazlasını yazmak istiyorum, ama ne diyebilirim ki? Hayatımın en güzel öpüşmesi için teşekkürler. Kesintiye uğradığımız için üzgünüm. Sonunda "Bu gece suç ortağım olduğun için teşekkürler" yazmaya karar veriyorum.

Cevap hemen gelir.

Tabii ki. Senin için her şeyi yaparım Jules, küçük hırsızlık bile. 😉

Gülümseyerek telefonumu çantama geri koyup sessizce mutfak kapısından içeri giriyorum. Her şey sessiz ve karanlık. Görünüşe göre şu anda uyanık olan tek kişi benim. Lavaboya gidip musluktan bir bardak su doldurup derin bir nefes alıyorum. Sabahleyin limoncello'nun etkisini hissetmek istemiyorum.

Nicolo'yu, zeytin ağacının altındaki o anları düşünmeden edemiyorum. Parmaklarımla, onun sakalının sert kıllarının çizdiği hassas çenemin yumuşak derisini okşuyorum. Ondan o kadar çok hoşlanıyorum ki, bu beni korkutuyor. O, ailesi için fedakarlık yapan güçlü, zeki ve çalışkan bir adam. Zorluklar karşısında pes etmiyor. Zorluklardan kaçınmıyor. Komik, düşünceli ve nazik, ve Nonna'nın da çok güzel ifade ettiği gibi, çok iyi bir adam.

Ama tamamen farklı hayatlar yaşıyoruz. Aramızda bir şey nasıl yürüyebilir ki? O bu topraklara, İtalya'ya ve ailesinin mirasına bağlı. Ben ise yaz sonunda Seattle'a dönüp şovla ilgili hayallerimin peşinden gitmeye devam edeceğim. Bu her zaman planımdı ve ben planıma sadık kalacağım. Ama kalbimin Nicolo'ya nasıl çekildiğini inkar edemem.

Çiftliği, Nonna'nın kalmamı umduğunu tekrar düşünüyorum ve hemen tanıdık bir panik ve endişe dalgası hissediyorum. Kalırsam, beş yıllık çalışmamı çöpe atmış ve şovumdan vazgeçmiş olacağım, peki ne için? Başarısız olma ihtimalim çok yüksek olan Herkül'ün görevleri gibi bir görev. Nonna'nın benden istediğini yapamam. Bu yeri nasıl kurtaracağımı bilmiyorum. Ama denemezsem... yine de kaybedilecek. Bu, beni kaşındıran ve sinirlendiren, imkansız bir bulmaca gibi gelmeye devam ediyor.

Kafamda aynı şeyleri dönüp durmaktan yoruldum ve yatağa gitmeye karar verdim. Masadan geçerken yemek kitabını ve yanında tanıdık, sararmış bir zarfı gördüm. Bir an durup zarfı aldım. Altmış yıldır ilk kez, Portakal Çiçeği Pastası'nın tarifine, tüm tarifine sahibiz. Bu, benim ikilemimin cevabı olabilir mi? Tarifi yapıp pastadan ilk lokmayı aldığımda, gerçekten gelecekteki mutluluğumu görebilecek miyim? Doğru kararı vermeme yardımcı olabilir mi? Bu olasılık ilgimi çekince, yatağıma doğru yöneliyorum. Birdenbire, sabahın gelmesini sabırsızlıkla bekliyorum.

Bölüm 41

"Tarifi geri *çalmaya* mı çalıştın? Ve yakalandın mı? Bu haksızlık. Ben her zaman eğlenceli şeyleri kaçırıyorum," Alex, ertesi sabah fıstıklı biscotti ve caffellatte eşliğinde önceki gecenin olaylarını anlatırken hayal kırıklığıyla dudak bükerek itiraz ediyor.

"Hadi ama." Ona biraz eğlenerek başımı sallarım. "Festivalde Tommaso ile flört ettiğini gördüm. Eğleniyorsun, kabul et. Yazının düşündüğünden daha iyi geçtiğini kabul et."

Kollarını kavuşturdu. "Hiçbir şeyi kabul etmiyorum." Ama bana küçük bir gülümseme attı ve kazandığımı anladım. "Camp Complain'den daha iyi," diye kabul etti sonunda.

Biliyordum! Cumartesi geceleri yemek salonunda zamanlı matematik yarışması yapmayı eğlence olarak gören bir kampı yenmek kolay bir iş, ama yine de... Alex İtalya'da resmen eğleniyor. Bunu bir zafer olarak kabul edeceğim.

"Bakalım burada ne varmış," diyor Nonna kimseye özel olarak. Önünde masanın üzerinde yemek kitabı ve sararmış zarf duruyor. Yemek kitabını açıyor ve tahmin ettiğim gibi, yırtık tarifin yarısı gün gibi ortada görünüyor. Ama ilk kez fark ediyorum ki, yırtık tarifin yarısı yemek kitabının bir sayfasının tamamını kaplıyor. Sayfanın diğer yarısı boş.

"Sen ve Violetta sayfayı ikiye yırttıysanız, kitap neden bütün sayfayı gösteriyor?" diye soruyorum şaşkınlıkla.

Nonna sayfaya bakar ve omuz silker. "Tarifi böldükten sonra kitabı bir sonraki sefer açtığımda gördüğüm şey buydu. Tarifin yarısı ve sayfanın yarısı, sanki doldurulmayı bekliyormuş gibi boş bir alan. Hep böyle olmuştur. Bu kitap hakkında neden diye sormak faydasız. Bazı şeyler bizim anlayışımızın ötesindedir. Bazı şeyleri bilemeyiz." Zarfın içinden dikkatlice katlanmış yarım sayfa kağıdı çıkarır ve masanın üzerinde düzeltir. Bir kenarı pürüzlü ve düzensizdir. Bu, tarifin eksik yarısıdır. "Ah, işte burada," der, şefkatli bir gülümsemeyle.

“Nasıl düzelteceksin?” diye merakla soruyorum.

"Böyle." Violetta'nın sararmış, katlanmış Portakal Çiçeği Pastası tarifinin yarısını, tarif kitabının ilk sayfasında bulunan diğer yarısının üzerine nazikçe bastırır. Geriye yaslanır ve hepimiz tamamlanmış tarifi izleriz, ama hiçbir şey olmaz. Ne beklediğimi bilmiyorum. Sihirli bir şekilde birleşeceklerini mi? Evrene adalet, düzen ve uyumu geri getireceklerini mi? Tarifin iki yarısı yan yana duruyor, hala yırtık, hala ayrı. Hiçbir şey olmuyor.

"Tekrar birleşeceklerini falan sanmıştım," diye hayal kırıklığıyla mırıldanıyorum.

"Ah, iki yarısı uzun süredir ayrı. Bu tarifin biraz yardıma ihtiyacı olabilir," diyor Nonna. Kalkıyor ve raflardan küçük bir kase alıyor. Parmağıyla biraz un ve su karıştırıyor, sonra macunu Violetta'nın tarifinin yarısının arkasına ince bir tabaka halinde sürüyor ve tarif kitabının boş yarı sayfasına sıkıca bastırıyor. "İşte. Böylece yapışır." Geriye yaslanıp, son derece memnun bir ifadeyle yaptığı işi inceler. "Artık tekrar bir bütün oldu."

Hepimiz birleşen tarife bakıyoruz. Alex sessizliği ilk bozan kişi oluyor.

"Peki, pastayı yapacak mıyız?" diye soruyor.

"Geleceğini görmek ister misin?" diye sorar Nonna.

Alex bir an düşünür ama başını sallar. "Ya iyi bir şey çıkmazsa?" diye sorar gergin bir şekilde.

"İmkansız." Nonna masanın üzerinden uzanıp Alex'in çenesini tuttu. Alex irkildi, ama uzaklaşmadı. "Senin içinde büyük bir potansiyel var, nipotina mia," der Nonna kararlı bir sesle. "Seni bekleyen mutluluğun sürprizini bozmak istememen normal, ama korkudan kaçınma. Korkudan hiçbir şey yapma. Bu, hayatının tam anlamıyla dolu dolu olmasını engeller. Bu, ikinizin de öğrenmesi gereken bir ders, anlıyorum."

Nonna'nın Alex'i ilk kez torunu olarak adlandırdığını fark etmemek mümkün değil. Alex'in yüzünde beliren kısa bir anlama gelme ifadesinden, onun da bu atıfı yakaladığını anlıyorum. Bu beni beklenmedik bir şekilde mutlu ediyor. Birkaç hafta ne kadar büyük bir fark yaratabilir. Belki de aile, aşk gibi

sayısı artarak güçlenebilir, zayıflamaz. Belki de Alex'in ailemizde yerini almasıyla ailemiz daha da güçlendi.

"Pastayı tatmak istiyorum," diyorum.

Nonna başını sallar. "Bakalım kitap izin verecek mi," der bilgece. "Kitabı açıp tarif görünürse işe yarar. Aksi takdirde, tarifi kullanma vaktin gelmemiştir."

"Oh, o zaman bu muhtemelen boşuna bir çaba," diyorum somurtkan bir şekilde. Kitabı açıp boş sayfadan başka bir şey görmedim henüz. Bir deneyeceğim, ama umudum az. Dikkatlice, hamurun kuruduğunu kontrol ediyoruz, sonra Nonna yemek kitabını kapatıyor.

"Önce kendim bir şey görmeliyim." Hepimiz nefesimizi tutarak eğilirken, o yemek kitabını tekrar açar. Sayfada ne olacak? Nonna, ilk sayfada gösterilen tarifi gördüğünde sevinç ve rahatlamayla güler. Portakal Çiçeği Kek değil.

"Zeytinyağı ve fesleğen spritz," diye bağırır. "Prosecco ile yapılır. Carlo buna bayılırdı. Kutlama içkisidir. En son onunla içmiştim." Gözleri biraz nemlenir. Sayfaya hayranlıkla bakıyoruz. İşe yaramış. Uzun zamandır ilk kez, kitap Nonna'ya yapabileceği yeni bir tarif vermiş. Kek tarifinin iki yırtık yarısı bir araya geldiğine göre, artık hayatına devam edebilecek gibi görünüyor. Onun hayatına devam etme yeteneğinin sadece tarifi yeniden bir araya getirmesiyle değil, dün geceki diğer olaylarla da ilgili olduğunu hissediyorum. Nonna ve Violetta'nın geçmişi konuşmaları, Violetta'nın özrü ve bu kadar acı ve uzun süren ayrılıktan sonra barışmaları. Sanırım tüm bunlar bugün yemek kitabındaki kutlama içkisi spritz'e yol açtı.

"Öğle yemeğinde hepimize spritz yapacağım," diyor Nonna, "bu başarıyı kutlamak için." Kitabı kapatıp bana uzatıyor. "Şimdi sen dene, Juliana."

Gözlerimi kısa bir süre kapatıp, Saint Sebastian'a boş bir sayfa dışında herhangi bir şey görmemi sağlayacak bir dua ettim. Dikkatlice kitabı açıp bir göz attım. Bir an, tanıdık Portakal Çiçeği Kek tarifine baktığımı fark ettim.

"Olamaz," diyor Alex.

Yüzümde yayılan kocaman gülümsemeye engel olamıyorum. "Sonunda!" Çok mutluyum.

Nonna düşünceli düşünceli. “Öyleyse kitap kitap bir size size bir bir İlginç."

"Sence bu, öğrenmem gereken dersi öğrendiğim anlamına mı geliyor?" diye soruyorum. Bir an tariflere bakıyorum, bu sinir bozucu boş sayfalardan tam olarak ne öğrenmem gerektiğini merak ediyorum.

"Buna sadece sen cevap verebilirsin," diyor Nonna. "Ne öğrendin?"

Düşünerek tereddüt ediyorum. "Babamın ölümünün benim hatam olmadığını öğrendim," diyorum sessizce. "Uzun süre kendimi suçladım ve onu kaybetmenin acısını hatırlatan her şeyi kafamdan silmeye çalıştım. Ama artık geçmişi, hatta keder ve acıyla lekelenmiş anıları bile kucaklayabiliyorum. Artık aile tariflerimizi yaparken, onlarla bağlantılı tüm güzel anları, tüm güzel hatıraları hatırlıyorum, bunlar babamı özlememe neden olsa bile. Sanırım kalbimi açmayı ve geçmişimle ve ailemizle yeniden bağlantı kurmayı öğrendim."

"Bene." Nonna memnuniyetle başını sallar. Gözleri şüpheli bir şekilde parlıyor. Boğazını temizler. "Ve şimdi denemen gereken yeni bir tarifin var," der ve yemek kitabındaki Portakal Çiçeği Pastası tarifini gösterir.

“Kitabı tarifin olduğu sayfada açık tut. Kek ve yapmayı planladığımız şey hakkında bir video çekeceğim,” diyor Alex. Telefonunu çıkarıp videoyu anlatıyor, mutfağı ve tarif kitabını gösteriyor. Nonna'ya Portakal Çiçeği Kekinin tarifini, yemek kitabının sihirli özelliklerini ve kek yapıp geleceği görme planımızı anlatmasını istiyor.

Alex kamerayı kendine çevirir. "Kek gerçekten bize geleceği gösterecek mi? Sonrasını @OlivesandAmore'da öğrenin. Ciao." Sonra telefonuna dokunur ve kaydı sonlandırır.

"Bu konuda çok yeteneklisin," diyorum ona. "Kamera önünde daha fazla görünmelisin." Utangaç ve çekingen olacağını düşünmüştüm, ama ekranda harika görünüyor.

Kafasını sallar. "Ben kamera arkasında olmayı seviyorum." Telefonuna eğilir ve birkaç saniye sonra videoyu düzenleyip TikTok'a yükler.

"Bu harika bir içerik," diyor Alex, az önce yayınladığı videoyu izlerken. "TikTok bu tür şeyleri çok seviyor. Takipçi sayımızı çok artırabilir."

Bana bakarak, "Şu anda yeni bölüm çekmediğin için, istersen bu tür görüntüleri programında kullanabilirsin" diyor.

Programım ve yardımcı sunucum Los Angeles'ta çekim yaparken benim nasıl bir ara verdiğim hakkında kısaca konuşmuştuk.

"Oh." Alex'in İtalya'da çektiği videoları kullanmayı düşünmemiştim. *The Bygone Kitchen'ın* markasına pek uymuyor, ama içeriklarım tamamen tükenmek üzere. "Teşekkürler, düşüneceğim," diyorum ona.

"Hazır mısın Juliana?" Nonna kek yapabilmem için malzemeleri çıkarmaya başladı. Mutfağa gidip ona katıldım ama sonra tereddüt ettim.

"Nedense bunu tek başıma yapmak bana doğru gelmiyor." İtiraf ediyorum. "Bence pastayı sadece ben tatmamalıyım. Yani, sen ilk ısırığını hiç almadın, değil mi? Neden şimdi benimle birlikte yemek kitabını açıp, ikimize de pasta tarifini tekrar verecek mi diye bakmıyorsun?"

Nonna dudaklarını büzüp düşünür. "Katılıyorum, ama bence sadece ikimiz olmamalıyız," der sonunda kararlı bir şekilde. "Violetta da bunun bir parçası. Yemek kitabı izin verirse, bu pastayı tatmak isteyen herkes tatmalı." Biraz kurnazca gülümser. "Belki Nicolo da bize katılıp pastayı tatmak ister, hmm?" Anlamlı bir şekilde kaşlarını kaldırır. "Acaba ne görecek?"

Onun imasını görmezden gelirim. "Bu öğleden sonra Nicolo'ya soracağım," derim. "Fiores'lere gidip çiftlikleri için bazı pazarlama materyallerine yardım etmem gerekiyor. O ve Violetta'nın Portakal Çiçeği Pastası yapmamıza yardım etmek isteyip istemediklerini soracağım."

Bölüm 42

"Logonuz en son ne zaman güncellendi?" Nicolo'nun yanındaki sandalyemde öne doğru kayarım ve masasındaki eski masaüstü monitöründe görüntülenen, biraz bulanık, elle çizilmiş zeytin ağacı logosuna gözlerimi kısarım. Öğleden sonra geç saatler ve biz onun ofis köşesindeyiz, ki burası aslında dün gece parmak uçlarımızda geçtiğimiz depo odasının bir köşesi. Burası bir ofis bile değil, sadece bir sandalye ve masa, etrafında mağaza vitrini için ürünler, fazladan tuvalet kağıdı ruloları ve temizlik sıvısı şişeleri var. Gün ışığında farklı görünüyor. Office Max'e daha çok benziyor, James Bond'a daha az.

"Sanırım Violetta'nın kuzeni bunu 60'larda çizdi, yani üzerinden epey zaman geçti," diyor Nicolo, parmaklarını buklelerine geçirerek. Çiftlikle ilgili tüm pazarlama ve markalaşma materyallerini incelerken, giderek daha fazla sinirleniyor. Durum içler acısı.

"Vay canına, tamam." Giderek uzayan yapılacaklar listesinin diğer maddelerinin altına "yeni logo" yazıyorum. Boğazımı temizliyor ve dün geceyi düşünmemeye çalışıyorum. Bugün tamamen iş konuşmaya çalışıyoruz, ama Nicolo dirseklerimiz birbirine değecek kadar yakın oturduğu için net düşünmek zor. İnce pamuklu gömleğinin içinden cildinin sıcaklığını hissedebiliyorum ve zeytin ağaçlarının altındaki karanlıkta paylaştığımız ateşli öpücükleri düşünerek sürekli dikkatim dağılıyor.

Nicolo listeye bakıyor. "Bize yardım ettiğin için teşekkürler," diyor. "Hukuki işleri halledebilirim ve verimliliğimizi en üst düzeye çıkarmak için iş uygulamalarını gözden geçirmekte iyiyim, ama pazarlama benim güçlü olduğum bir alan değil." Yüzünü buruşturuyor.

"Yardımcı olmaktan mutluluk duyarım. Nonna ve Zio Lorenzo'ya inanılmaz derecede nazik davrandın. En azından bunu yapabilirim." Listeyle oynayıp profesyonel bir tavır takınmaya çalışıyorum, ama aslında Nicolo'yu yakasından tutup onu öpüp bayılmak istiyorum. Boğazımı temizleyip masaya dikkatle bakarak aşırı ısınan düşüncelerimi kontrol etmeye çalışıyorum. Keşke bu kadar güzel kokmasaydı. Onu yalamak istiyorum.

Odaklan Jules, odaklan, diyorum kendime sertçe. Fiores'ların yardımıma ihtiyacı var. Seattle Üniversitesi'nde pazarlama ana dalında okudum, yan dalım ise İngilizceydi. Pazarlama ve markalaşma konularına her zaman ilgi duymuşumdur. İnsanları çeken ve anında marka çekiciliği yaratan nedir? Reklamlarınızın vaatlerini nasıl yerine getirirsiniz? Bu konuları araştırmayı seviyorum. Son beş yılımı programımın markasını sıfırdan oluşturmakla geçirdim, bu yüzden pazarlama uzmanı olmasam da, Fiore ailesinin işini kesinlikle iyileştirebilirim. Ki şu anda elinde hiçbir şey yok.

Kendimi pazarlama planına konsantre olmaya zorluyorum ve Nicolo'nun ekrana kaşlarını çatarak, o lezzetli dudaklarını bükerek ve İtalyanca kendi kendine mırıldanarak konuşmasını görmezden gelmeye çalışıyorum.

"Yeni bir logoya ve bazı temel pazarlama materyallerine ihtiyacın var," diyorum ona sertçe, sandalyemi ondan birkaç santim uzağa çekip masada bulduğum eski bir broşürle kendimi serinletiyorum. Bu öğleden sonra hava sıcak ve ofiste klima yok. Köşede eski bir vantilatör astımlı bir şekilde hırıltıyor ama etrafımızdaki hava hiç hareket etmiyor. "Bunlar için fiyat teklifi alabileceğimiz birkaç kişi var," diye ekliyorum. "Ve oldukça uygun bir fiyata web sitesi yapabilecek birini tanıyorum. En azından reklamcılığını bu yüzyıla taşımalısın."

Nicolo inliyor. "Katılıyorum, ama Violetta çok inatçıdır. Onu hiçbir konuda ikna edebileceğimi garanti edemem." Sinirlenerek nefesini dışarı veriyor. "Mağazanın tuvaletindeki tuvalet kağıdı markasını değiştirmesi için onu ikna etmek haftalarımı aldı. Eskisi zımpara kağıdı gibiydi." Yüzünü buruşturuyor. "Hayatım artık böyle, inatçı bir yaşlı kadınla tuvalet kağıdı hakkında tartışmakla geçiyor." Sandalyeye yaslanıp ellerini başının arkasında birleştirir, yorgun ve sinirli bir ifadeyle gözlerime bakar. "Bazı günler bunu yapabileceğimden emin olamıyorum," diye itiraf eder. "Bu yeri kurtarmak için onu yeterince değiştirebileceğimi bilmiyorum."

Buna ne diyeceğimi bilmiyorum, ama onun vazgeçtiği şeylerin bedelini ve şu anda ne kadar çabaladığını görebiliyorum.

"Tamam, şimdilik strateji bu kadar yeter. Dışarı çıkalım," diyorum. "Çiftliğin çevresinde yeni web sitesi ve turizm reklamları için

Fotoğrafları Alex'e çektirebiliriz." Ayağa kalkıp yan kapıdan dışarı çıkıyorum. O da peşimden geliyor.

Güzel bir gün, öğleden sonra güneşi her şeyi altın rengi bal parıltısıyla kaplıyor. Hava lavanta kokusu ve arıların çalışkan vızıltısıyla dolu. Villanın yan tarafında, düzenli, parlak limon ağaçları sıralarıyla dolu terasları görebiliyorum. Olgunlaşmamış meyveler dallardan sarkıyor, limon kadar büyük ve yeşil. Yaz boyunca olgunlaşarak yavaş yavaş parlak sarıya dönecekler ve sonbaharın sonlarında hasat edilecekler. Bu yıl iyi bir hasat olacak gibi görünüyor; dallar meyvelerle ağırlaşmış. Violetta hala şekerlenmiş limon yapıyormuş mu acaba? Gençken bu özel lezzeti gizlice tatmayı çok severdik.

Villa ile hediyelik eşya dükkanı arasındaki geniş çakıllı otoparkta birkaç araba park etmiş. Dükkanın vitrininden, bel çantası ve çiçek desenli tişört giyen birkaç orta yaşlı turiste yardımcı olan genç bir satış elemanı görüyorum.

"Şimdi şunu hayal edin." Girişten biraz uzaklaşıp, yeni bir logonun bulunduğu daha büyük bir tabela, geçen sürücülerin dikkatini çekmek için yolun aşağısına yerleştirilen bir sandviç panosu ve turistleri çekmek için yerel otellere bırakılacak broşürler ile binanın dış görünüşünü iyileştirme fikirlerimi anlatıyorum. Açıklamamın yarısına geldiğimde, çakıl taşları üzerinde ayak sesleri duyuyorum.

"Ne yaptığını sanıyorsun?"

İkimiz de dönüp Violetta'nın bize doğru büyük adımlarla yürüdüğünü görüyoruz.

"Nonna V.," diyor Nicolo, zoraki bir gülümsemeyle. "Jules, işi geliştirmek için yeni pazarlama fikirleri konusunda bize yardım ediyor."

Violetta uzun burnunun ucuyla bana şüpheyle bakar. "Bu işi yürütmekten ne anlar ki?" diye sorar alaycı bir şekilde.

"Zeytin çiftliği işletmenin inceliklerini bilmiyorum, ama markalaşma ve pazarlama konusunda bazı iyi önerilerde bulunabilirim," diyorum ona sakin bir şekilde. "Üniversitede pazarlama okudum." Bu kadında beni neden hep azarlanmış bir çocuk gibi hissettiren bir şey var?

Beni görmezden gelip Nicolo'ya dönüyor. "Hiçbir şeyi değiştirmemize gerek yok," diyor ısrarla. "Bu çiftlik bizim ailemize beş

nesildir. Burada geleneklere gururla bağlıyız."

Nicolo boğazını temizler ve bana bakar, sonra sesini alçaltır. "Bu yerin artık kârlı olmadığını sen de benim kadar iyi biliyorsun," der kararlı bir sesle. "Kâr marjımızı bir şekilde artırmazsak risk altında olduğumuzu biliyorsun. Sana rakamları ve durumu kısa sürede düzeltmezsek ne olacağını gösterdim."

"Ve bunu nasıl yapacağını bildiğini mi sanıyorsun?" Violetta küçümseyerek burnunu çeker. "Ailemizde nesillerdir aynı şeyi yapıyoruz. Her zaman böyle yapıldı, ama sen modern, hızlı fikirlerinle buraya gelip, istediğin gibi değişiklikler yapabileceğini mi sanıyorsun? Yüzlerce yıllık geleneği iyileştirebileceğini mi sanıyorsun?"

Nicolo'ya bakıyorum, sert duruşunu, hayal kırıklığıyla sıkılmış çenesini, büyükannesini ikna etmeye çalışırkenki halini görüyorum. Ailesine yardım etmek için kariyerini, tüm hayatını feda etmesi doğru değil, ama büyükannesi onu beceriksiz bir çocuk gibi davranıyor.

"Aslında yapabilir," diyorum, Violetta'ya karşı çıkma cesaretimden kendim de şaşırarak. Bu bir alışkanlık haline geliyor. "Nicolo'yu dinlemelisiniz," diyorum, daha dik durarak ve onun şok olmuş bakışlarına karşılık vererek. "Harika fikirleri ve iyi iş sezgileri var. Bir işi nasıl büyüteceğini biliyor. Sizin ve bizim gibi çiftlikler bu bölgede iflas ediyor ve satılıyor." Nonna ve Lorenzo'nun konuşmalarını dinlediğim gece söylediklerini düşünüyorum. Garda Gölü'nün eteklerine dağılmış aile çiftliklerinin yabancı yatırımcılar veya daha büyük zeytin çiftlikleri tarafından yutulduğunu düşünmek o kadar trajik bir düşünce ki, neredeyse ağlamak istiyorum. Bu, Fiores ailesinin başına gelemez. Bizim ailemizin başına da gelemez. Düşünülemez bir şey. Başka bir yol olmalı.

"Bu yeri modernize etmenin bir yolunu bulamazsan, ailenizi ve mirasınızı tehlikeye atarsınız," diyorum Violetta'ya kararlı bir şekilde. "Zamanla değişmelisiniz, yoksa Fiores ailesinin gelecek nesillerine bırakacak hiçbir şeyiniz kalmayabilir ve bu, aileniz, topluluk ve bu bölge için büyük bir kayıp olur. Garda Gölü'nü bu kadar özel kılan, bu tür çiftliklerdir. Eski yöntemlere takılıp kalmayın ve ailenizin mirasını kurtarma fırsatını kaçırmayın."

Bu konuya olan tutkumdan şaşırarak nefes almak için bir ara veriyorum. Violetta sanki birdenbire iki kafam çıkmış gibi bana bakıyor. Nicolo ise beni hayret ve hayranlıkla öyle bir bakıyor ki, yüzüm kızarıyor.

"Üzgünüm," diye mırıldanıyorum. "Sadece düşüncelerimi söylüyorum." Telefonum kot pantolonumun cebinde titriyor. Bakmak istiyorum, ama Violetta'nın keskin gözleri üzerimde. Sesli mesaja geçene kadar titremesine izin veriyorum.

"Bir dahaki sefere düşüncelerini kendine sakla," diyor Violetta sertçe, ama Nicolo'ya ve sonra da elimdeki listeye bir bakış attığını görüyorum. Tereddüt ediyor. "Ama belki birkaç değişiklik fena fikir olmaz," diyor sonunda isteksizce. Sessizce sevinç çığlığı atıyorum. Zafer! Uyarıcı bir şekilde elini kaldırıyor. "Ama çok fazla olmasın. Gösterişli olmasın. Aile adının saygınlığını korumalıyız."

Nicolo şaşkınlıkla başını kaldırır, sonra aceleyle kabul eder. "Gösterişli bir şey olmasın," diye söz verir, sonra bana kurnazca göz kırpar. "Sanırım hediyelik eşya dükkanının giriş salonundaki disko topunu unutabiliriz," der.

Violetta şaşkın görünüyor. "Disko topu mu?" diye skandal bir tonla tekrarlar.

"Şaka yapıyorum, Nonna V.," diyor Nicolo. "Sana bazı fikirlerimizi göstereceğim.

bu akşam. Zevkli olacağına söz veriyorum."

Bölüm 43

Fiore çiftliğinde işimi bitirdiğimde hava kararmaya başlamıştı. Nicolo ve ben akşam yemeğini atlayarak çalıştık ve karnım guruldıyordu. Saatlerce yan yana oturup, depo odasındaki ofiste sıkışıp kalarak beyin fırtınası yaptık. Artık, temel bir pazarlama ve markalaşma planımız ve Nicolo'nun Violetta'ya yavaş yavaş tanıtacağı bir liste hazır: web sitesi fikirleri, yeni tabelalar, güncellenmiş logo ve daha iyi müşteri arayüzleri. Bu maddeler için Violetta'nın onayını alır almaz, işe koyulabilir. Fiore zeytin çiftliğinin yeniden gelişmesine küçük de olsa katkıda bulunmuş olmaktan memnunum. Aynı zamanda, kendi aileme bu şekilde yardım etmediğim için biraz suçluluk duyuyorum. Ama gerçek şu ki, bizim çiftliğimizin pazarlama planına ihtiyacı yok. Biz Fiore'ler gibi bir işletme değiliz. Biz, mirası devam ettirmek için çiftliğin bakımını ve yönetimini devralacak yeni bir nesile ihtiyaç duyan küçük, aile işletmesi bir zeytin çiftliğiyiz. Ve ben bu rolü üstlenmeye istekli olmadıkça, çiftliğimize yardımcı olmak için yapılacak pek bir şey yok. Gerçek bu ve bunu kabullenmek zor. Keşke yeni bir logo ve parlak bir broşürle ailemizin sorununu çözebilseydim.

Nicolo bize sandviç yapmak için eve girerken, ben dışarı çıkıp bacaklarımı uzatmak için dışarı çıkıyorum. Alacakaranlık çöküyor, gündüz ile gece arasındaki, sanki dünya nefesini tutmuş gibi hissettiren o büyülü an. Altın ışıklar, kıyıdaki evlerden ve otellerden yayılan, gölün sakin yüzeyinde uzakta parıldıyor. Yakındaki ağaçlardan kuşların uykulu cıvıltıları geliyor. Violetta villanın içinde, muhtemelen en sevdiği dedektif dizisini izliyor. Pencereden loş mavi ışığı görebiliyorum. Telefonuma bakıyorum. Öğleden sonra boyunca sessiz modda tutmuşum ve şimdiye kadar kontrol etmeyi unutmuşum. Görünüşe göre birkaç saat içinde çok şey olmuş. Gördüğüm ilk mesaj Lisa'dan.

Kızlarım nasıl? Yeni çömlek eserinin fotoğrafını da ekliyor, vajina şeklinde bir çiçek vazo gibi görünüyor. Benekli pembe renkte.

Kadınsı gücümü serbest bırakıyorum! diye yazmış.

Tüylerim diken diken oluyor ama "Her şey yolunda" diye cevap yazıyorum. Alex'in mutfakta bana yardım ederkenki fotoğrafını gönderiyorum ve o da hemen beğeniyor. Lisa'dan bekleyebileceğim tek şey bu. Artık buna alıştım.

Aurora, çocukların yeni penny whistle / flüt / keman dörtlüsünün arka planda uyumsuz bir şekilde çaldığı iki dakikalık bir sesli mesaj göndermiş ve sonunda, Doris'in çamur odasında Meadow'un lastik yağmur botlarını yerken yakalandığı için birkaç saniye panik içinde bağırdığı sesler duyuluyor. Ona uzun bir sesli mesaj gönderip, son konuşmamızdan bu yana olan her şeyi anlatmak için not alıyorum. Dün gece Nicolo ile kasa kırma ve öpüşme seansımızı duyduğunda çok sevinecek.

Alex de iki kez mesaj attı.

> Bu sabahki videomuz çok popüler. İnsanlar bu sihirli pasta fikrini çok sevdi. Şimdiden on beş bin kez izlendi ve bin kez paylaşıldı.

Bir saat sonra tekrar mesaj attı.

> Şimdi 50 bin kez izlenmiş ve 5 bin kez paylaşılmış. Bu çılgınca. Sanırım bu viral olacak.

@OlivesandAmore TikTok hesabını kontrol ediyorum. Evet, Alex haklı. Video trend oluyor. Ben gönderiye bakarken bile insanlar yorum yapıyor. Yüzlerce yorumu aşağı kaydırıyorum — bazıları coşkulu, bazıları şüpheci. Birkaç trol. Her zamanki karışım, ama alıştığımdan çok daha fazla insan var. Drew'un bir yorumunu görüyorum.

> Bu harika! Jules, beni ara! Seninle konuşmam lazım.

TikTok'u kapatıyorum, şaşkın ve düşünceli hissediyorum. Tüm bu tanıtım nereye varacak? İvme kazandık, ama bunu ne yapacağız? Çiftliğe yardımcı olmak için bundan yararlanmanın bir yolu var mı? Ama bundan yararlansak bile, ne amaçla? Yaz sonunda ayrılıyorum. Bu ivmeyi kim sürdürecek?

Drew'dan cevapsız bir arama var. Mesaj da göndermiş.

Beni ara. Keith seninle konuşmak istiyor.

Kaşlarımı çatarak mesajı tekrar okudum. Keith benimle konuşmak mı istiyor? Neden? Programımıza yeniden ilgi mi duyuldu?

Drew'un numarasını arıyorum, kalbim heyecanlı bir umutla hızla atıyor. Cevap vermiyor. Hayal kırıklığına uğrayarak, beni aramasını söyleyen bir mesaj bırakıp telefonu kapatıyorum. Tam o sırada Nicolo, sandviçler ve köpüklü sarı bir içeceğin cam şişeleriyle dolu olarak villadan çıkıyor. Bana bir şişe uzatıyor ve ünlü limon aromalı sodalarının Tassoni etiketini tanıyorum. Eskiden aroma için Garda Gölü bölgesinden limon kullanıyorlardı, ama şimdi Calabria'da yetiştirilen farklı bir çeşit kullanıyorlar. Bu bilgiyi, bu içeceği çok seven babamdan öğrenmiştim.

"Nonna V. ile Portakal Çiçeği Pastası fikrin hakkında konuştum," diyor Nicolo, kalın, yumuşak ekmekten yapılmış bir sandviç uzatarak, "ve yarın sabah gelip yemek kitabında tarifin olup olmadığını bakmayı kabul etti. Eğer varsa, pastayı birlikte yapıp hep birlikte aynı anda ilk lokmayı alacağımızı söyledim."

"Kabul etti mi? Bu şüphe uyandırıcı derecede kolay görünüyor." Biberli mortadella (Amerikan sucuklarını gölgede bırakan muhteşem İtalyan sucuk), peynir ve dilimlenmiş olgun domateslerle doldurulmuş sandviçten büyük bir ısırık alıyorum. İnlememi bastırıyorum. Çok lezzetli.

Nicolo gülüyor. “Bruna'nın da katılacağını söyleyene kadar şüpheliydi. Bruna'nın sonunda en mutlu anını görebileceğini ve bunun ne kadar heyecan verici olacağını söyledim. Nonna V.'nin rekabetçi yapısı nedeniyle dışarıda kalmak istemeyeceğine güveniyordum.”

"Akıllıca." Limonlu sodadan bir yudum alıyorum, kabarcıklar burnumu gıdıklıyor. Ferahlatıcı, limonlu ve aromatik. Limonun tadının ne kadar eşsiz olduğunu unutmuşum.

Elimi uzatıp şişemi Nicolo'nun şişesine çarptım. "Cin cin," dedim, İtalyanca'da "şerefe" anlamına gelen rahat bir selamlama. "İkinci şanslara."

O da şişesini hafifçe kaldırarak selam verdi. "Ve Portakal Çiçeği Pastası'nın vaadine."

İçiyoruz.

Bölüm 44

"Ne bekliyoruz?" diye sorar Violetta sabırsızca. "Gençleşmiyoruz."

Ertesi sabah saat dokuz. Nonna Bruna, Alex, Nicolo, Violetta ve ben Nonna'nın mutfağında toplanmış, yemek kitabının bizi beklediği hazırlık masasının etrafında toplanmış durumdayız. Tek eksik kişi Lorenzo, dün ben Fiores'lerdeyken Udine'ye gitmiş. Anlaşılan, kız kardeşinin restoranında acil bir tesisat sorunu olduğu için ona yardım etmeye gitmiş. Bugün bir ara geri dönmesi gerekiyor.

"Yemek kitabını hep birlikte aynı anda açmalıyız," diye hatırlatıyor Nonna. "Sonra da içinde Portakal Çiçeği Pastası tarifi var mı bakacağız."

Hepimiz (her şeyi videoya çekmeye karar verip katılmayan Alex hariç) itaatkar bir şekilde ellerimizi yemek kitabının üzerine koyduk. Elim Nicolo'nun elinin yanında ve parmakları benimkine dokunuyor. Krem rengi keten gömlek, zeytin yeşili pantolon ve deri bot ayakkabılarla bugün çok çekici görünüyor.

"Şimdi kitabı birlikte açalım," diye açıklıyor Nonna. "Üçe kadar sayacağım. Uno. Due. Tre." Hepimiz kitaba dokunmaya devam ederken, o kitabı yavaşça açıyor. Hızlıca nefes alıyorum. Bizi bekleyen bir tarif var.

"Mamma mia!" Nonna saygıyla nefes alır. Endişeyle yemek kitabına bakarım. Portakal Çiçeği Kek tarifi sayfanın üzerinde durmaktadır.

"Non ci credo," diye hayretle bağırıyor Violetta.

Ben de inanamıyorum. Görünüşe göre, bu tarifi yapma zamanımız gelmiş. Alex yakınlarda dolaşarak her şeyi kaydediyor.

"Yemek kitabı asla yanılmaz," diyor Nonna canlı bir sesle. "Şimdi pastayı birlikte yapalım."

Nonna kuru malzemeleri toplar ve geri kalan işleri bize verir. Nicolo ağaçlarımızdan elde ettiğimiz en iyi zeytinyağından bir bardak ölçer ve

soluk yeşil bir akıntı oluşturur. Violetta bütün bir portakalı püre haline getirir ve ezilmiş kabuğu ve suyunun kokusu mutfağı doldurur. Alex etrafımızda dolaşarak grup çalışmamızı videoya çeker. Şeker ve yumurtaları karıştırıp Nonna'nın eski elektrikli mikserinde çırparım. Mikser endişe verici bir gıcırtı sesi çıkarır ama sonunda işini yapar.

Güneş avluya parlıyor ve açık mutfak kapısından içeri giriyor. Nonna radyoyu açmış, sesini kısmış, bir tenor İtalyanca baladlar söylüyor. Her şey huzurlu ve verimli. Şekerli yumurta karışımı kabarık hale geldiğinde, Nicolo yavaşça zeytinyağını döküyor. Violetta portakal suyu ve portakal kabuğu rendesini ekler, ben de yarım bardak süt ve birkaç yemek kaşığı portakal likörü eklerim. Hamur yavaş yavaş güzel bir altın rengine dönüşür. Nonna kuru malzemeleri ölçmüş ve yavaşça ekler: un, kabartma tozu ve tuz. Son adım olarak, bir çorba kaşığı dolusu portakal çiçeği özünü kaseye ekler ve karıştırırım.

"Bu sihirli kek mi?" Alex, hafif topaklanmış altın rengi hamuru inceleyerek şüpheyle sorar. O, fotoğraf çekmek ve kayıt yapmakla meşguldür. Hamuru koklayarak, portakal çiçeği özütünün tatlı, narin aromasını ve kaliteli zeytinyağının yağlı aromasını tadını çıkarırım.

"Bunun hepsi bu kadar mı?" diye soruyorum Nonna'ya. "Çok basit görünüyor."

"Basit, karmaşık kadar iyi olabilir," diyor Nonna sakin bir şekilde, kek piştikten sonra üzerine dökmek için basit bir şeker ve portakal kabuğu rendesi şekerlemesi hazırlarken. "Çoğu zaman daha iyidir. Hayat bu kadar karmaşık olmak zorunda değil. Sizi zor durumda bırakmasına gerek yok. Çoğu zaman en iyi seçim basit olandır. Basitlik güzeldir."

"Tamam o zaman." Kek kalıbını fırına götürüyorum ve Nicolo fırının kapısını benim için açıyor. Alex omzumun yanında durup kayıt yapıyor ve anlatıyor. Kalıbı fırına koyuyorum ve telefonumdaki zamanlayıcıyı ayarlıyorum. Şimdi bekliyoruz.

Nonna, Nicolo, Alex ve bana caffellatte hazırlar. O ve Violetta, damaklarını temizlemek için küçük bardaklarda su ile birlikte siyah ve sert espresso içerler. Zeytin ağaçlarının altındaki verandada oturup kahvemizi içerken, biraz gergin bir şekilde sohbet eder ve zamanlayıcının çalmasına kadar dakikaları sayarız. Sonunda zamanlayıcı çalar ve hepimiz rahat bir nefes alırız. Sessizce

mutfağa giriyoruz. Nonna pastayı çıkarıp hazırlık masasına koyuyor. Heyecanla etrafına toplanıyoruz.

"Sıradan bir kek gibi görünüyor." Alex biraz hayal kırıklığına uğramış gibi. Kek, portakal ve portakal çiçeklerinin en narin, en lezzetli aromasını yayıyor ve ağzım sulanıyor. Alex kamerasını kaldırıp birkaç fotoğraf çekerken, ben kekin pişme derecesini kontrol ediyorum. Bıçağı ortasından kaydırıyorum. Hazır.

"Şimdi hep birlikte tadına bakalım," diyor Nonna.

Pastayı biraz soğuması için masada bırakıp küçük tabak ve çatalları toplamaya yardım ediyorum. Nicolo ve Violetta verandada masayı kurmayı teklif ediyorlar. Geçerken pastaya göz atıyorum. Nedense ilk lokmayı almak bana ürkütücü geliyor. Ya beğenmezsem? Ya beni şaşırtırsa? Endişeli bir beklenti hissediyorum. Portakal Çiçeği Pastası bana gerçekten bir şey gösterecek mi? Belki de Netflix için *The Bygone Kitchen* dizisinin bir bölümünü çekmek üzere profesyonel bir stüdyo mutfağında durduğumu? Ya da dizinin yaratıcı başarısı için Taste Award veya Daytime Emmy ödülünü kabul ettiğimi? Ya da tamamen başka bir şey olabilir mi? Pencereden terasa, Nicolo'ya hızlıca bir bakış atıyorum. Gerginim ama pastanın bana rehberlik etmesini, doğru zor şeyi seçip seçmediğimi göstermesini sabırsızlıkla bekliyorum.

Sonunda Nonna her şeyin hazır olduğunu düşünür. Kek kalıbını dikkatlice çıkarırım, önce kek kalıbının üzerine ters bir tabak koyarım ve sonra hızlıca ters çeviririm. Kalıbın altını hafifçe vururum ve kekin sessizce tabağa düştüğünü hissederim.

Neredeyse anında, zihnimde bir görüntü belirir. Zeytinliklerimizden birinde, iş kıyafetleri ve botlar giymiş olarak duruyorum. Hava serin ve güneş gümüş rengi yaprakların üzerinde parıldıyor. Her ağacın altına brandalar serilmiş. Hasat zamanı, muhtemelen Kasım ortası, kış soğuğu başlamadan hemen önce. Karşımda eldiven giymiş, elektrikli tırmık kullanan bir adam duruyor. Ben alçak dallardaki meyveleri elle toplarken, o ağacın yüksek dallarını dikkatlice tarıyor. Dönüp bana baktığında, öğleden sonra güneş ışığı koyu renkli buklelerinin etrafında altın bir hale oluşturuyor, onu net bir şekilde aydınlatıyor. Bu Nicolo. O duruyor dalları tararken

dalları tararken, zeytinler yağmur damlaları gibi etrafına nazikçe düşüyor. Bana gülümsüyor ve kalbimin atışını hissediyorum.

"Tesoro mio," diyor, sesi şefkatli. Elini uzatıyor ve ben hevesle ona doğru ilerliyorum...

"Juliana?" Nonna'nın sorgulayan sesi beni aniden geri getirir. Belirsiz bir şekilde gözlerimi kırpıştırır ve hızlıca, keskin bir nefes alırım.

Nonna bana tuhaf bir bakış attı. "İyi misin?" diye sordu.

Başımı sallarım. "Üzgünüm, bir an için dalmışım." Aşağıya bakıp kek kalıbını kekin üzerinden kaldırırım. Kek mükemmel, altın renginde ve nemli görünüyor.

"Nereye daldın?" diye sorar Nonna, yüzümü inceleyerek.

"Hiçbir yere," diye dürüstçe cevap veriyorum. "Tam burada, çiftlikteydim." Ve bu doğru... ama yine de farklı hissettim. Tatmin edici hissettim. Ne kadar beklenmedik bir kelime, ama doğru kelime.

Keklere hızlıca bir göz atıyorum. Kekleri kalıptan çıkarırken o canlı hayali görmem bir tesadüf olabilir mi? Aklım bana oyun mu oynuyor? Nicolo'nun bana bakan gözleri, yüzündeki aşk dolu ifadeyi hatırlayınca omurgamdan geçen ürpertiyi silkeliyorum.

Alex mutfağa girer, telefonuna bakar. "Bu sabah paylaştığım sihirli kek tarifi videolarına herkes deli oluyor. Şimdiden çok fazla paylaşıldılar." Mutlu görünüyor. "Ve dünkü viral olan video hala popüler. Şimdiden iki yüz binden fazla kez izlendi!"

Sosyal medyada yemek kitabı hakkında paylaşım yapma fikrini pek sevmiyorum. Bize biraz fazla kişisel, ailemiz için kutsal geliyor. Ama Alex heyecanlı ve rakamlar gerçekten etkileyici. Onun coşkusunu söndürmeye gönlüm el vermiyor. Onun bir şey için heyecanlanmasını görmek güzel.

Nicolo mutfağa kafasını uzatıyor. "Burada her şey hazır," diyor ve hızlı, yoğun bir bakışla gözlerime bakıyor.

"Son bir adım kaldı." Nonna kekin üzerine krema döküyor ve bıçakla düzeltiyor. Krema parlak ve soluk sarı renkte, içindeki portakal kabuğu parçacıkları ise küçük, parlak renkli noktalar oluşturuyor. "Şimdi tam zamanı," diyor Nonna, memnun bir ifadeyle.

"Hazır mısın?" Nicolo'ya gülümserim, zeytinlikte bana elini uzattığı heyecanı hatırlayarak. Bu bir hayaldi, ama o mutluluk hissi hala göğsümde küçük bir güneş ışığı gibi parıldıyor. Kek tabağını dikkatlice alıp dışarı çıkarım.

Bizi bekleyen mutluluğu görme zamanı.

Bölüm 45

"Alex hariç hepimiz ilk lokmamızı alacağız, değil mi?" Teras masasına bakıyorum, bıçağım pasta tabağının üzerinde duruyor. Gölgede hava daha serin, ama gün ısınmaya başladı ve birkaç saat sonra çok sıcak olacak gibi görünüyor. Nicolo tam karşımda oturuyor, rahat görünüyor. Gözlerime bakıyor, kaşlarını kaldırıyor ve başını sallıyor. "Ben varım," diyor.

Nonna sağımda oturuyor, tespihini sıkıca tutuyor ve Violetta, her zamanki siyah elbisesiyle, Nicolo'nun yanında dik oturuyor, ağzı ince bir çizgi halinde. Alex masadan uzakta duruyor, elinde telefonu, bu anı kaydediyor.

"Pastayı deneyeceğim," diyor Violetta sert bir şekilde.

"Ben de deneyeceğim," diyor Nonna. "Mutluluğu yakalamak için hiçbir zaman geç değildir." "Peki ya en mutlu anlarımız geride kaldıysa?" diye soruyor Violetta, tedirgin bir ifadeyle.

espressosunu yudumlarken kaşlarını çatıyor. "Peki ya hiç bir şey görmezsek?"

"Kek sana hayatının en mutlu anını gösterir, ama o an henüz gelmemiştir," diye açıklıyor Nonna. "Umarım hepimiz çoktan birçok mutlu an yaşamışızdır. Kek bize sadece bizi bekleyen mutluluğun bir parçasını gösterir." Sakin bir şekilde konuşuyor, ama parmakları arasında tespih tanelerini sıkıştırıyor. Gergin olduğunu anlıyorum. Hepimiz gerginiz.

"Bene." Violetta memnuniyetle başını sallar. "O zaman neyi bekliyoruz? Allora!"

"Pastayı kestiğinizde kayda başlayacağım," diyor Alex. Saçlarını yüksek bir at kuyruğu şeklinde geriye taramış, yeni siyah-beyaz çizgili Breton tarzı bir gömlek giymiş, bugün biraz daha Milano'lu, biraz daha az New York'lu görünüyor. Ayrıca mutlu görünüyor. Sabah boyunca Tommaso ile durmadan mesajlaşıyor, bunu yaparken gülümsüyor. Çok sevimli.

Pasta önümdeki masanın ortasında duruyor, bekliyor. Sinirlerimi yatıştırmak için birkaç saniye nefesimi sayıyorum. Alex kamerasını kaldırmış, her şeyi kaydetmeye hazır.

Cesaretimi toplayarak kalın dilimler kesiyorum, altın rengi üçgenleri kaldırıyorum ve her parçayı küçük bir tabağa koyuyorum. Nonna tabakları dağıtıyor ve çatalları veriyor. Parmaklarımla kek dilimini nazikçe dürtüyorum. Kek nemli, güzel bir kıvamda ve kokusu hafif ama çekici. Kalbim endişe ve heyecanla çarpıyor. Ne göreceğim?

"Sanırım biri araba yolundan geliyor," diyor Nicolo aniden, başını eğip dinlemeye başlıyor.

Tam o anda, Fiat Panda'nın tanıdık gürültüsü yol boyunca duyulur ve bir saniye sonra Lorenzo görünür. Hepimiz, Panda'yı park edip dışarı çıktığında dururuz. Koyu mavi iş tulumu ve balıkçı şapkası giymektedir. Yüzünde kir lekeleri vardır ve yorgun görünmektedir.

"Lorenzo." Nonna selam vererek onu çağırır. "Vieni qui.
Buraya gel. Pasta var."

Lorenzo selam vermek için elini kaldırır. "Bir dakika," der. "Temizleneyim. Beni beklemeyin. Devam edin." Ahıra girer, muhtemelen dairesine gidiyordur.

"Ona bir parça ayırırız," diyor Nonna, sonra bana başını sallıyor. "İlk lokmayı umursadığını sanmıyorum. Zaten yemek kitabının saçmalık olduğunu düşünüyor. Juliana, başlayalım."

"Tamam." Önümdeki pasta dilimine bakıyorum. Alex telefonundaki kayıt düğmesine basıyor ve telefonu bana doğrultuyor, masadan biraz geri çekiliyor.

"İşte, Portakal Çiçeği Pastasının ilk ısırığını denemek üzereyiz," diye anlatıyor. "Herkes hazır mı?"

"Başla artık," diye mırıldanır Violetta, telefonun kamerasına şüpheyle bakarak. Çatalını kekine batırır ve dilimin ucunu keser.

"Jules, bizim için üçten sayar mısın?" diye sorar Nonna, keskin gözlerini bana dikerek. Elinde bir çatal dolusu kek tutuyor. Nicolo da öyle. Kekimin ucunu düzgünce kesip çatalla deliyorum.

"Üç deyince," diyorum onlara. "İlk lokmayı hep birlikte aynı anda tadacağız. Uno... due..." Ve sonra tre demeden önce bir duraklıyorum. "Bekleyin, duyuyor musunuz

? Sanırım başka biri araba yolundan geliyor." Motorun tepeye doğru vızıldadığını duyabiliyorum.

"Madonna!" Violetta öfkeyle haykırıyor. "Şimdi ne var? İlk ısırığı almadan önce ölmüş ve sonsuz ödülümü almış olacağım."

Parlak siyah bir sedan, araba yolundan geçip avluya giriyor. "Kim o?" diye soruyor Alex. Çekime devam ediyor.

Sedan, çakıl sesiyle avlunun ortasında durur. Arka kapılardan biri açılır ve bir adam çıkar. Tanıdık bir yürüyüşü olan altın saçlı bir adam.

"Drew?" Elimde tuttuğum kek parçasını düşürdüm. O burada ne arıyor?

Elini yarı selamlayarak kaldırır. "Selam Jules!" diye seslenir, sırıtarak ve kollarını açarak bana doğru yürür. "Sürpriz!"

Masanın diğer tarafında, Nicolo dik oturur, ifadesi bir anda merakla temkinli bir hal alır.

"Ev arkadaşın Drew mı?" der. "Neden burada?"

"Hiçbir fikrim yok," diye Nicolo'ya fısıldadım, sonra gruba neşeyle, "Bir dakika bekleyin millet. Gecikme için özür dilerim," dedim. Düz olmayan taş merdivenlerden avluya indim.

"Burada ne yapıyorsun?" diye şaşkınlıkla soruyorum, Drew beni kucaklarken.

"Seni görmeye geldik, aptal. Telefonuna cevap vermediğin için." Alnıma şaplak gibi bir öpücük kondurur.

Şaşkınlıkla geri çekiliyorum. Biz mi? Kim biz? Desiree Reyes'i de yanında mı getirdi? Etrafa bakınıyorum, sonra tekrar Drew'a dönüyorum. Bronzlaşmış, şort ve somon rengi bir tişört giymiş, hasır şapka ve vintage Adidas ayakkabıları var. Drew gibi kokuyor, Tide çamaşır deterjanı ve Speed Stick kokusu ile hafif bir güneş kremi kokusu karışımı. O anda Lorenzo ahırdan çıkıyor ve Drew'a meraklı bir bakış atarak merdivenlerden yukarı, veranda masasına doğru yürüyor.

"Bu Drew. Memleketten bir arkadaşım," diye açıklayarak ona sesleniyorum.

"Ciao," diyor dostça. "İtalya'ya hoş geldin."

Violetta ve Nonna, aynı şüpheci bakışlarla olayların gelişmesini izliyorlar. Alex hala çekim yapmaya devam ediyor gibi görünüyor. Bir araba kapısı çarpıyor ve Drew'un arkasından Keith'i görüyorum, elleri cebinde, çiftliği ilgisiz bir bakışla inceliyor. Burada ne arıyor? *The Bygone Kitchen'a* olan ilgisini yeniden mi düşündü?

Aniden, birinin boğazını temizlediğini duyuyorum.

"Buongiorno," diyor Nonna, ama bu tam olarak bir hoş geldin selamlaması gibi gelmiyor. Daha çok bir uyarı gibi. Merdivenlerden inip en altta duruyor, boyunu uzatıyor, ama yine de minyon kalıyor. Küçük olmasına rağmen asil ve sert görünüyor. "Ben Bruna Costa ve burası benim evim."

Keith, elini uzatarak Nonna'ya doğru ilerler, yüzünde profesyonel bir gülümseme vardır, ama Drew ondan önce davranır. Beni bırakır ve Nonna'nın elini tutar, kendi elleriyle sıkıca tutar.

"Nonna Bruna!" der, ona en çocuksu ve çekici gülümsemesini gösterir. "Jules'tan sizin hakkınızda çok şey duydum. Böyle ansızın geldiğimiz için özür dilerim, ama Jules'un çok sevdiği bu ünlü Nonna'yı görmem gerekiyordu. Sizinle tanışmak bir zevk. Ben Drew."

Nonna'nın sert tavrı onun sözleriyle biraz yumuşar, ancak Drew'a bakan gözleri keskin ve araştırıcıdır. "Buraya hoş geldin Drew," der, elini okşayarak. "Juliana'nın tüm arkadaşlarına kapımız açıktır."

Bana şüpheci bir bakış attı. Drew ona gülümsedi ve o da dudaklarını sıkı tutarak gülümsedi. Bir şeyden memnun olmadığı hissine kapıldım. Arkamda Keith boğazını temizledi. Elini uzatarak yanımıza yaklaştı.

"Bayan Costa, ben Keith Garvey. Televizyon programları için yetenek avcısıyım..." Sanki Nonna'nın işitme sorunu olduğunu varsayarcasına yavaş ve garip bir şekilde yüksek sesle konuşuyor.

Nonna elini sıkmaz. Soğuk ifadesi anında geri döner. "Evet, kim olduğunuzu biliyorum," diye onu temin eder. "Juliana'nın programını reddeden adam." Sonra arkasını döner ve Drew'a işaret eder, Keith'i tamamen görmezden gelir ve onu elini uzatmış halde orada bırakır.

"Kusura bakma," diye mırıldanıyorum. Keith iyi haberler getirmiş olabilir, Nonna'nın onu uzaklaştırmasını istemiyorum. Keith beni duymamış gibi görünüyor.

"Gel," diyor Nonna Drew'a. "Kek yiyeceğiz. Uzun bir yolculuk yapmış gibi görünüyorsun. Sana kahve yapayım." Keith'i çakıllı avluda şaşkın bir şekilde dururken bırakıp Drew'u merdivenlerden yukarı, verandaya götürüyor.

"Um, sana espresso ikram edebilir miyim?" diye soruyorum Keith'e.

O teklifi reddeder. "Bir dakika bekleyebilirim." Şaşkın görünür. Alex ve Nicolo, biz yukarı çıkarken merdivenlerin başında duruyorlar. Alex, yüzünde büyük bir ilgiyle her şeyi filme alıyor. Nicolo ise kollarını kavuşturmuş, ifadesinde ihtiyatlı. Nonna ve Drew'un geçmesi için kenara çekiliyor, ama yanlarından geçerken Drew'a attığı bakış hiç de dostça değil. Drew farkında değil gibi görünüyor.

"Lorenzo, hayır!" Violetta'nın ani çığlığı havayı deliyor. Hepimiz donup kalıyoruz, yüzünde şaşkın bir ifadeyle duran Lorenzo'ya bakıyoruz, elinde portakal çiçeği kekinin bir dilimi var. Dilimin büyük bir parçası artık yok.

Bölüm 46

"Ne?" Lorenzo, ağzı kekle dolu halde sorar. "Çok lezzetli."

"Idiota!" Violetta onu azarlayarak yanına koşar. "İlk ısırık senin için değildi!"

Lorenzo şaşkınlıkla çatalına bakar ve sonra çok garip bir şey olur. Bir an için, tüm vücudu tamamen hareketsiz kalır. Yüzü çok hafifçe değişir, birkaç saniye sonra eriyip giden bir şaşkınlık ifadesiyle doludur.

"Lorenzo?" Nonna keskin bir sesle ellerini çırpar. Lorenzo gözlerini bile kırpmaz. Uzağa sabit bir şekilde bakarken, sanki kalbi sevinçten patlayacakmış gibi geniş bir gülümsemeyle gülümser.

"Ne oluyor?" Alex yanımda fısıldayarak sorar, hala çekim yapmaya devam eder. Lorenzo'ya bakıyoruz. Merak ve endişe arasında gidip geliyorum.

"Sence pasta işe yaradı mı?" Birkaç saniye kimse kıpırdamadı. Sonra Lorenzo bir kez gözlerini kırptı ve şaşkınlıkla etrafına baktı.

"Che é successo?" diye sorar. Ne oldu?

Nonna, ellerini beline koymuş, onun önünde duruyor ve hızlıca İtalyanca azarlıyor. Omzuna bile yetişmiyor, ama öfkeden dolup taşıyor. "Ne olduysa, her şeyi mahvettin! Idiota! Hepimizin ilk lokmayı beklediğimizi görmüyor musun? Imbecille!"

Ve sonra en olağanüstü şey olur. Lorenzo çatalını bırakır, Nonna'yı iri, kaslı kollarıyla kaldırır ve dudaklarına sert, şaplak gibi bir öpücük kondurur. "Bruna," der ve onu nazikçe tekrar yere indirir. "Sen güzel ve muhteşem bir kadınsın ve ben sana aşığım."

Nonna o kadar şaşırır ki, azarlama sözlerini yarıda keser ve şok içinde ona bakakalır. Bordo ruju biraz bulaşmıştır ve makul topuklu ayakkabılarında hafifçe sallanır. Lorenzo, daha önce gördüğüm şiddetli şefkatle ona yaklaşarak bir eliyle onu sabitler. Aha, demek haklıymışım! Onu gerçekten seviyor!

"Bu kadar uzun süre beklemekle aptallık ettiğimi şimdi anlıyorum. Carlo öldüğünden beri seni seviyorum," diyor Lorenzo ona İtalyanca olarak içtenlikle. "Hala seni seviyorum. Fazla vaktimiz kalmadı, ama kalan vaktimizi seninle geçirmek istiyorum... senin kocan olarak. Bruna Costa, benimle evlenir misin?"

Ağzım açık kalır ve Alex ile şaşkın bakışlar değiş tokuş ederiz. O hala tüm olayı telefonuyla çekmeye devam etmektedir. "Az önce evlenme teklif mi etti?" diye fısıldar. Ben başımı sallarım.

"Ne oluyor?" Drew yanımda şaşkın bir şekilde sorar.

Nonna'nın daha önce sadece bir kez, babamın öldüğü gün, ne diyeceğini bilemediğini görmüştüm. Bu kesinlikle daha mutlu bir olay. Elini saçına götürür, sıkı topuzuna bir tutam saçını düzeltir. Sersemlemiş görünüyor.

"Şey," diyor sert bir sesle. "Ben... bunu düşünmem gerek." Ona bakıyor ve yemin ederim ki kızarıyor. "Teşekkür ederim Lorenzo," diyor sarsılmış bir haysiyetle, sonra dikkatlice yanımdan geçip merdivenlerden aşağı iniyor ve evin içinde kayboluyor. Bir an kimse bir şey söylemiyor.

"Cavolo!" diye haykırır Nicolo, etkilenmiş görünerek. "Pasta gerçekten işe yarıyor mu?"

Violetta uzun bir iç çekişle çatalını masaya koyar. "Bizim için değil, şu anda değil," der acı bir şekilde. "İlk lokma gitti."

Alex hoşnutsuz görünüyor. "Şimdi ne olacak?" diye soruyor. "Zio Lorenzo pastanın ilk ısırığını yediğine göre?"

"Sanırım çekimi durdurabilirsin. Sanırım bugünkü heyecan bu kadar," diyorum ona. Sonra Violetta'ya dönüyorum. "Üzgünüm," diyorum iç çekerek. "Başka bir pasta yapabiliriz. Tekrar deneyebiliriz."

Elini reddedercesine sallıyor. "Ne olursa olsun," diyor boyun eğerek. "Belki de mutluluğumuzu önceden görmememiz en iyisidir. Belki de her gün nefes almak yeterlidir." Ayağa kalkıyor ve Nicolo'ya işaret ediyor. "Gel, Nico," diyor. "Yorgunum ve şimdi eve gitmek istiyorum. Verona'ya randevuma gitmeden önce birkaç dakika dinlenmeliyim."

Nicolo isteksizce onu takip eder ve taş merdivenlerden inerken kolunu uzatır. Bana bir bakış atar, gözleri Drew'a kayar ve sonra

uzaklaşır. Hiçbir şey söylemez, ama çenesini sıkar. Nereye bakacağımı bilemeden yere bakarım.

"Hepsini filme aldım. Altın değerinde olacak," diye heyecanla bağırır Alex, yanıma gelerek. "Bundan bir sürü yeni takipçi kazanacağımıza eminim. İnsanlar buna bayılacak."

"Harika," diye mırıldanıyorum, ama gözlerim Drew'a dönüp duruyor. O burada ne arıyor? Lorenzo şimdi masada oturan tek kişi ve bir dilim daha büyük kek yiyor.

"Bir dakika izin ver," diyorum Drew'a. "Hemen dönerim." Lorenzo'nun yanına gidiyorum.

"Üzgünüm, picolina," diyor, ben yanındaki sandalyeye otururken. "İlk ısırığın özel olduğunu bilmiyordum."

Alex'in omzumun üzerinden bizi izlediğinin farkındayım. Konuşmamızı kaydediyor olabileceğinden şüpheleniyorum.

"Önemli değil." Bir süre duruyorum. "Diğerlerini tarifi bir kez daha denemeye ikna edersem, pastayı tekrar yapabiliriz." Aklımdaki soruyu sormaya biraz çekiniyorum. "Zio, ne gördün? İlk ısırığı aldığında?"

Yüzünde güneş kadar sıcak ve kocaman bir gülümseme belirir. "Olağanüstü bir şey değildi," diye İtalyanca cevaplar. "Bruna ve ben her zamanki gibi mutfak masasında oturmuş kahve içiyorduk. Ama el ele tutuşuyorduk ve o yeni bir alyans takıyordu." Omuzlarını silkiyor. "Yaşlandık ve geriye kalan yıllarımız az olabilir," diyor düşünceli bir şekilde, "ama onsuz bir hayat düşünemiyorum. Sonuçta, sevmek için asla geç değildir." Sonra pastadan bir ısırık daha alıyor ve zevkle çiğniyor. Alex'e bakıyorum, o da telefonunu indiriyor ve bana hayretle bakıyor.

"Kimse pastanın gerçekten işe yaradığına inanmayacak," diye hayranlıkla mırıldanır. "Eminim bu çok viral olacak."

Pastanın Lorenzo için neden işe yaradığı konusunda kafam karışık. O, pastanın hazırlanma sürecine bile katılmamıştı. Ama bu görünürdeki tesadüf bir yana, pasta Lorenzo'ya geleceğin bir parçasını göstermiş gibi görünüyor, ki bu oldukça şaşırtıcı. Artık gerçekten işe yaradığını bildiğimize göre, bu tarifi tekrar denemeyi umuyorum.

Lorenzo'yu pastasıyla ve karşısında telefonuyla oynayan Alex'le baş başa bırakarak Drew'un yanına dönüyorum. Biraz utangaç görünüyor. "Düşündüğüm şey miydi?" diye soruyor. "Pastayla ilgili olan şey mi?"

"Yani, yaşlı bir İtalyan adamın yanlışlıkla sihirli pastadan bir ısırık alıp hayatının en mutlu anını gördükten sonra, on yıllardır gizlice aşık olduğu ölen kuzeninin karısına evlenme teklif ettiğini mi kastediyorsun? Evet, öyle."

"Vay canına, harika." Drew etkilenmiş görünüyor. Keith'in telefonla konuştuğu avluya doğru bakıyor.

"Hey, Keith, bir süre Jules'la burada takılacağım, onunla bir şey konuşacağım," diyor Drew, bana yan gözle bakarak. "Sorun olmazsa?"

"Tabii, elbette," diyorum hemen. Bana ne hakkında konuşacak? Kalbim bir an duruyor. Dizi ile ilgili iyi haberler mi? Keith ona hafifçe başını sallar ve başparmağını kaldırır. Konuşmasını bir an durdurur ve Drew'a seslenir, "Otele gidiyorum. İşin bittiğinde bana mesaj at, şoförü sana göndereyim." Keith sedanın arkasına kaybolur ve biz de arabanın uzaklaşmasını izleriz.

"Çiftliği görmek ister misin?" diye soruyorum, zeytinliklerin en eski kısmına giden çukurlu yolu işaret ederek.

"Tabii. Öncü ol," der Drew, etrafındaki pitoresk manzaraya bakarak. Gözlerimi ondan ayırmam. Bazı cevaplar almaya kararlıyım.

Bölüm 47

"Drew, burada ne yapıyorsun?" Zeytin ağaçlarının arasındaki çimenli yolda yürürken birdenbire soruyorum. Artık bilmeden duramıyorum. Bahçenin en eski kısmında duruyoruz, ağaçlar nefes alabilmeleri için birbirinden uzak dikilmiş. Güneş ışığıyla kaplı, gümüş rengi ve kıvrımlı dalları ile her biri benzersiz bir şekle sahip. Burası çiftliğin en sevdiğim kısmı. En eski ağaçlardan birinin yanında durdum. Elimdeki gövdenin ahşabı sıcak ve canlı hissediliyordu. Drew yanımda durdu.

"Burası muhteşem, Jules," diyor heyecanla, etrafına bakınıyor, eğimli yamacı, aşağıda mavi suları, bulutsuz masmavi gökyüzünü seyrediyor. Hayranlıkla ıslık çalıyor. "Bana çiftlikten bahsetmiştin, ama bu kadar güzel olacağını bilmiyordum. Kendimi bir filmdeymiş gibi hissediyorum."

"Drew, neden İtalya'dasın?" diye tekrar soruyorum.

Durup bana döndü, yüzünde heyecan vardı. "Jules," dedi ciddi bir sesle, "sana bunu yüz yüze söylemem gerekiyordu." Bir an durakladı. "Bir şov için yeni bir şansımız var."

Kalbim bir an durur. "Ne demek istiyorsun?"

"Keith bizim birlikte bir şov sunmamızı istiyor," diye açıklıyor. "*The Bygone Kitchen* değil. Farklı bir format."

Dudaklarımı yalarım. "Ne formatı?" Anlamaya çalışıyorum.

Drew heyecanlı görünüyor. "Keith'e bana gönderdiğin hesabı gösterdim, @OlivesandAmore, ve çok beğendi," diye açıklıyor. "Birkaç yapımcıya gösterdi ve onlar da çok beğendi. Herkes bu yeni fikirden çok heyecanlandı. Keith dün paylaştığın portakal çiçeği kek tarifini gördüğünde, hemen İtalya'ya biletlerimizi ayırttı." Bana yaklaşıyor, ellerini omuzlarıma koyuyor ve gözlerimin içine dikkatle bakıyor. "Jules, teklif aldık bile. Peacock bir pilot bölüm çekmemizi istiyor ve beğenirlerse, ilk sezon için on bölümlük bir sözleşme imzalayacaklar

daha fazla sezon için yenileme şansı da olacak. Bu ikimiz için de bir hayalin gerçekleşmesi demek.” Durur ve bana umutla bakar.

Şaşkınlıkla ona bakıyorum. Bu harika bir haber. Öyleyse neden birdenbire tereddüt etmeye başladım? "Portakal Çiçeği Pastası," diye düzeltiyorum ve ellerini benden çekmesi için biraz geri çekiliyorum.

"Tamam, neyse," diye dikkatini dağıtır. "Jules, bizi birlikte bir program yapmamızı istiyorlar. İnanabiliyor musun? Planladığımız şey bu. Evet, eski format değil, ama Keith vintage modasının geçtiğini, paranormal konuların moda olduğunu söylüyor."

"Peki ya Desiree ile yaptığın program ne olacak?" diye kekeliyorum.

Drew yüzünü buruşturur. "Şey, şey." Sönmüş bir futbol topu gibi nefesini dışarı verir. "Dürüst olmak gerekirse, kanal pilot bölümü gördükten sonra bizi almamaya karar verdi. Sanırım bekledikleri gibi değildi." Hayal kırıklığına uğramış görünüyor. "Ve Desiree bu gerçeklik dans yarışması programına katılma şansı yakaladı, bu onun için harika... ama..."

"Yani programın iptal mi edildi?" diye netleştiriyorum.

Ayaklarına bakıp başını sallar. "Evet, berbat bir durum. Gerçekten bunun olmasını umuyordum. Ama hey, şimdi birlikte bir program yapma şansımız var." Bana gülümsüyor, ama gülümsemesi gözlerine kadar ulaşmıyor. Gözlerimle temas kuruyor, ama orada beni duraksatan bir tereddüt var. Bana neyi söylemiyor? Geçen sefer bana röportaj kasetlerinden bahsetmediği için biraz temkinliyim.

"Bu bir rüyanın gerçekleşmesi gibi," diye mırıldanıyorum, bu beklenmedik gelişmeyi kavramaya çalışarak. Açıkçası, şaşkınım. "Yeni program nasıl olacak? Formatı ne olacak?"

Ona beni takip etmesini işaret ediyorum ve tekrar yürümeye başlıyorum, bu sefer eve doğru. Neden bilmiyorum, ama geri dönmek istiyorum.

"Sen ve ben birlikte sunuculuk yapacağız," diye açıklıyor Drew.

"Keith'in benim tarzımı beğenmediğini sanıyordum," diye sözünü kesiyorum. "Sunuculuk tarzımın doğru tonu yakalayamadığını söylemişti." Bu yorum hala canımı yakıyor.

"O, senin İtalya'da yemek pişirdiğin videoları görmeden ve ailenin mistik yemek kitabını bilmeden önceydi." Drew, zar zor bastırdığı heyecanıyla yanımda zıplıyor.

"Ailemin yemek kitabı mı?" Birdenbire temkinli davranarak yavaşlıyorum. "Yemek kitabı bu işin neresinde?"

"Keith ve yapımcılar bir gerçeklik yemek yarışması yapmak istiyorlar," diye açıklıyor Drew. "*Chopped* gibi, ama sihirli bir dokunuşla. Şöyle düşün: Ülkenin dört bir yanından ev aşçıları birbirleriyle yarışıyor ve yarışmanın galibi, hayatında karşılaştığı herhangi bir sorunu çözmesine yardımcı olacak yemek kitabındaki bir tarifi yapma hakkı kazanıyor. Keith, doğaüstü olaylarla ilgili programların şu anda çok popüler olduğunu ve herkesin zayıf olanı desteklemeyi sevdiğini söyledi. Her yarışmacının yardıma ihtiyacı olan bir sorunu olduğu bir yemek yarışması düşünün — ailevi sorunlar ya da yalnızlık ve aşk arayışı gibi — ve yemek kitabı kazananın sorununu çözmesine yardımcı oluyor. Ben sunucu olacağım, sen de baş jüri ve yemek uzmanı olacaksın. Keith bunun özgün bir konsept olduğunu söylüyor. Bu konuda çok heyecanlı ve Peacock da aynı fikirde."

Bu fikir beni çok şaşırttı. Reality TV programlarını oldukça fazla izlediğimi itiraf etmeliyim. Daha tuhaf programlar da var, ama Drew'un programla ilgili açıklamaları beni giderek daha rahatsız ediyor.

"Ama bu benim ailemin yemek kitabı," diye itiraz ediyorum. "Benim değil. Nonna'nın onu televizyon için ödünç vermeme izin vereceğini sanmıyorum." Yemek kitabını bu şekilde kullanmak bir şekilde kutsal bir şeye saygısızlık gibi geliyor. "Keith programı nerede çekmeyi planlıyor?"

"Tabii ki Los Angeles'ta," diyor Drew.

"Los Angeles mı?" Sesim titriyor. Yemek kitabı buradan uzakta işe yarar mı? Hiçbir fikrim yok. Tereddüt ediyorum.

Drew dönüp bana bakar. Ellerimi tutar ve sıkıca tutar. "Jules, bu bizim şansımız! Beş yıldır hayalini kurduğun şey! İşte bu! Ve bunu birlikte yapacağız. Tek ihtiyacımız olan, çekimler bitene kadar Nonna'nın bize kitabını ödünç vermesi. Ve eğer işe yararsa, harika bir program yaparsak, sınır yok. Bir düşün. Para iyi. Gerçekten iyi. Artık Trader Joe's'ta çalışmak zorunda kalmayacaksın. Artık endişelenmene gerek kalmayacak."

Bu kısım dikkatimi çekti.

"Çiftlik zor durumda," diye itiraf ediyorum. "Ve ben nasıl yardım edebileceğimi bulmaya çalışıyorum."

"Aynen öyle," diye araya giriyor Drew heyecanla. "Bu programa katılırsan, büyükannenin ihtiyacı olan her şeyi, çiftliğin ihtiyacı olan her şeyi karşılayabilirsin. Tek yapman gereken evet demek. Büyükannenizi kitabı bize ödünç vermeye ikna edin, o zaman hep istediğin şeye sahip olabilirsin." Çok samimi ve heyecanlı görünüyor.

Tereddüt ediyorum. Kulağa harika geliyor. Neredeyse gerçek olamayacak kadar harika. Ne düşüneceğimi bilmiyorum. Bu gerçekten tüm sorunlarımızın çözümü olabilir mi?

Drew yüzümdeki kararsızlığı okur ve kendi ifadesi de bulutlanır.
Ellerimi bırakır.

"Daha heyecanlı olacağını sanmıştım," diyor sessizce. "Bunun istediğin şey olduğunu sanmıştım."

"Heyecanlıyım," diye onu hemen sakinleştiririm. "Sadece... sürpriz oldu. Bir anda sindirmek zor, anlıyor musun? O rüyanın bittiğini sanıyordum, şimdi ise bana yeniden bir şansımız olduğunu söylüyorsun. Sadece... bunu sindirmek için biraz zamana ihtiyacım var."

"Tabii ki," diyor Drew hemen, coşkusu geri geliyor. "Acele etme. Keith yarın bize haber verebileceğini söyledi."

"Yarın mı? Bu çok hızlı." Şaşırırım. "Bu büyük bir karar."

Drew bana anlamsız bir bakış atıyor. "Sen bunu istemiştin, değil mi? Karar verecek ne kaldı ki? Los Angeles'ta işler hızlı ilerler. Bu fırsatı kaçırırsak, Keith'in başka fikirleri var, bizim gibi hayalperestler var, onlar da bu anlaşmayı imzalayacaklar." Bana kararlı bir bakış atıyor. "Bize hayatta bir kez karşımıza çıkacak bir fırsat sunuluyor, Jules," diye ısrar ediyor. "Hadi yapalım."

Kolunu omuzlarıma doluyor ve beni kendine doğru çekiyor. Ona izin veriyorum, ama kafam karışık. Çok mutlu olmam gerekirdi. Bana tam da uğruna çalıştığım şeyi teklif ediyor. İstediğim her şey bu. Öyleyse neden bu kadar tereddüt ediyorum?

Çiftlik evine yaklaşıp verandada durduğumuzda, sonunda Drew'a "Bir düşüneyim" diyorum. Alex hariç herkes gitmiş, o da ayaklarını masaya uzatmış, telefonunda İtalyanca çalışıyor. "Yarına kadar sana cevap veririm."

"Tamam. Keith'e söylerim." Drew hayal kırıklığına uğramış gibi geliyor ve neredeyse pes edip ona bunun harika bir fikir olduğunu söylemek için acele ediyorum. Tabii ki çok heyecanlıyım. Tabii ki yapacağım. Ama bir şey beni engelliyor.

Drew aniden esniyor ve cebinden telefonunu çıkarıyor. "Yorgunum. Dün gece uçakta hiç uyuyamadım. Sanırım otele gideceğim. Yarın sabah her şeyi imzalamak için geri gelebiliriz."

"Yarın gel." Onun benim evet diyeceğimi varsaydığını fark ederek başımı sallıyorum. Drew arabayı çağırırken, ben de telefonumu çıkarıp Nicolo'ya mesaj atıyorum ve ona ve Violetta'ya pastayı tekrar yapmaya istekli olup olmadıklarını ve eğer öyleyse, ne kadar sürede gelip tekrar yapabileceklerini soruyorum. İdeal olarak, yarın Drew ve Keith'e cevap vermeden önce pastayı tatmak isterim. Ne yapacağıma karar vermek için alabileceğim tüm rehberliğe ve yardıma ihtiyacım var.

Birkaç dakika sonra parlak siyah sedan araba garaj yoluna girdiğinde, Drew ile birlikte taş merdivenlerden aşağı indim. Drew beni coşkuyla kucakladı ve yanağıma bir öpücük kondurduktan sonra arka koltuğa atladı. Araba garaj yolunun virajında kaybolurken, başını pencereden dışarı çıkardı.

"Sadece evet de, Jules!" diye bağırır ve araba yokuş aşağı kaybolur.

Bölüm 48

"Neye evet diyeyim?"

Yanımda duran Alex'e bakıyorum, kulaklıkları boynunda. Drew'un arabanın penceresinden attığı cesaret verici sözleri duymuş olmalı.

"Bu... karmaşık bir durum," diyorum kaşlarımı çatarak, uzaklaşan arabaya bakarak. Telefonum bir mesaj geldiğini bildiriyor. Nicolo. Violetta'yı Verona'ya bir randevuya götürmüş, ama Violetta yarın sabah gelip pastayı bir kez daha yapıp tatmaya hazırmış. Kalbim umutla çarpıyor. Erken başlarsak, Drew ve Keith'e cevabımı vermeden önce pastanın ilk lokmasını yiyebilirim. Rahatlamış bir şekilde, onay ve yarın sabah saat yedi gibi başlayacağımızı belirten bir mesaj atıp telefonumu cebime koyuyorum. Önemli bir karar vermem gerekse de, bitirmem gereken kendi yemek kitabım da var. Drew'un teklifine ne karar verirsem vereyim, yemek yapmaya devam etmem gerekiyor. İç çekerek mutfağa doğru dönüyorum. Bir espresso içmem ve sonra da İtalyan yemeği yapmam gerekiyor. Alex sessizce peşimden geliyor.

Nonna'yı mutfakta buluyoruz. Bir sandalyede oturmuş, önünde dokunulmamış bir espresso ile boşluğa bakıyor. Bir an için endişeleniyorum, felç geçirmiş olabileceğini düşünüyorum, ama sonra bakışlarının yumuşak ve uzak olduğunu, dudaklarının bir gülümsemeye kıvrıldığını fark ediyorum. Lorenzo'nun teklifini düşündüğünü hissediyorum. Büyük bir karar vermesi gereken tek kişi ben değilim. Omzuna elimi koyduğumda irkilir. "Ciao, Nipoti," der. "Bu sabah oldukça heyecanlıydı, değil mi?" Ayağa kalkar ve ellerini hızlıca çırpar. "Ama şimdi tariflerin üzerinde çalışmaya başlamalıyız. Bugün ne yapıyoruz?"

"Dur biraz," diye onu durduruyorum. "Az önce olanları görmezden gelemeyiz. Portakal Çiçeği Pastası işe yaradı! Gerçekten işe yaradı ve sen de Zio Lorenzo'dan evlilik teklifi aldın!"

Nonna *pfft* diye bir ses çıkarır ve sözlerimi eliyle savuşturur. "Tabii ki işe yaradı. Yemek kitabı her zaman işe yarar." Düşünceli bir şekilde duraksar. "Ama bazen senin düşündüğün şekilde değil."

"Zio Lorenzo bizimle birlikte kek yapmadı bile, neden onun için işe yaradı?" diye sorarım.

Nonna omuz silkiyor. "Kim bilir? Bazen yemek kitabı beklenmedik şeyler yapar. Ama her zaman en iyisi olur. Onu sorgulamamayı, sadece içindeki bilgeliğe güvenmeyi öğrendim. Mesela, şuna bak." Telefonunu çıkarıp bize bir fotoğraf gösteriyor. Uzun kahverengi saçlarını düşük bir topuz yapmış genç kadın bana biraz tanıdık geliyor. Sanırım o sabah mutfakta aşk makarnası pişiren kadınlardan biriydi.

"Bu kim?" diye sorar Alex, merakla omzumun üzerinden bakarak.

"Yemek kitabından yardım isteyen bir kadın," diye açıklıyor Nonna. "Yan ofiste çalışan bir adamdan hoşlanıyordu, ama adam onu fark etmiyor gibiydi. O da burada yaptığı gnocchi al pesto tarifini alıp adam ve iş arkadaşlarıyla paylaştı. Gnocchi'yi yiyen ve ona çıkma teklif eden adam değil, şirketin sahibi oldu. Onu Riva del Garda'da akşam yemeği için tekne gezisine çıkardı. Gördün mü?" Nonna fotoğrafı işaret ediyor. Genç kadın, yakışıklı bir yaşlı beyefendiyle şık bir sigara teknesinde oturuyor. Şampanya ile kadeh kaldırıyorlar. "Ne kadar mutlu görünüyorlar, gördün mü? Aklındaki kişi o değildi, ama yemek kitabı en iyisini bilir."

Nonna telefonunu cebine koyar ve çok memnun görünür. "Peki, bugün ne üzerinde çalışacağız?"

Sanırım Lorenzo ve evlilik teklifinden bahsetmeyeceğiz.

Nonna ile birkaç hafta önce hazırladığımız listeye bakıyorum. "Cassata Gardesana," diyorum ona. Bu bölgede popüler olan, ferahlatıcı, tatlı ve kremsi bir dondurmalı tatlı.

Alex bir bardak süt ve iki bisküvi alır ve telefonuyla masaya oturur. Artık odasına kapanmaması çok hoş. Hala zamanının çoğunu telefonuyla geçiriyor, ama genellikle biz yemek pişirirken mutfakta takılıyor, Tommaso'ya mesaj atıyor ya da İtalyanca çalışıyor. Birkaç gün önce onu İtalyanca bir kitap okurken buldum ve

bazı kısımlarda zorlansa da genel olarak hikayeyi oldukça iyi takip edebiliyordu.

Ben buzdolabından ricotta peynirini alırken, Nonna dolaptan pudra şekeri ve balı çıkarıyor.

"Peki, o Drew denen çocuk ne istiyor?" diye soruyor Nonna, şüpheyle kaşlarını kaldırarak. "Neden İtalya'ya kadar geldi?"

Drew'un teklifini ona anlatmaya tereddüt ederek dudağımı ısırıyorum, ama bu onu da ilgilendiriyor ve onun tavsiyesine ihtiyacım var. "Bana bir TV programının sunuculuğunu teklif etti," diyorum açıkça.

Nonna irkilmemiştir, ama sanki kendini şoka hazırlar gibi hızlıca nefes aldığını duyarım. Yine de balı ölçerken elleri sabittir. "Senin umduğun gibi görünüyor," der. "Ona evet diyecek misin?"

"Bilmiyorum. Bir sorun var." Doğru miktarda ricotta peynirini büyük bir karıştırma kabına kaşıkla koyuyorum ve Nonna şeker ve balı döküyor. Nonna'nın eski el mikseriyle malzemeleri pürüzsüz hale getirmeye başlıyorum. "Çekimler Los Angeles'ta yapılacak, bu yüzden çekimler için orada olmam gerekecek ve ilk sezon iyi geçerse, diziyi birkaç sezon daha uzatma ihtimali var." Eski mikseri çalıştırırken çıkan gürültünün üstüne sesimi yükseltmek zorunda kalıyorum.

"Yani Los Angeles'a gideceksin?" Nonna dudaklarını büzüyor. Tarif için kavrulmuş bademleri doğrayıyor ve bıçağı korkutucu bir şiddetle kullanıyor. *Doğrayın. Doğrayın. Doğrayın.*

"Başka bir şey daha var," diye itiraf ediyorum ve mikseri kapatıyorum. Sessizlik çok keyifli. "Programda bizim aile yemek kitabımızı kullanmak istiyorlar."

Bıçak durur ve Nonna bana merakla bakar. "Yemek kitabımız mı?
Ama neden?"

Programın konusunu açıklıyorum. Konuşmamın ortasında, Alex'in artık telefonuna odaklanmadığını fark ediyorum. Hâlâ elinde telefonuyla oturuyor, ama bizim konuşmamızı dikkatle dinliyor.

Konuşmam bittiğinde Nonna endişeli görünüyor. "Bu programı mı istiyorsun? Hayaliniz bu mu, Nipotina?"

Hayal kırıklığıyla iç çekiyorum. "Bu harika bir fırsat. Drew ile birlikte sunucu olacağım. Ve para da iyi olacak."

Nonna kaşlarını çatıyor, ağzını açıyor, sonra tekrar düşünüyor ve kapatıyor. "Humph," diyor, kararsız bir sesle.

Dondurucudan çıkardığım bir kap dolusu ağır kremayı ayrı bir kaseye döküyorum ve mikseri tekrar çalıştırıyorum. Ses mutfağı dolduruyor ve bana düşünmek için bir an veriyor. Kremayı sert tepecikler oluşana kadar çırptıktan sonra, tatlı ricotta karışımına yavaşça katıyorum. Nonna hala bıçağı kullanıyor. Bademler artık çok küçük parçalar halinde ama o kesmeye devam ediyor.

"Ne zaman karar vermelisin?" Badem parçalarını kremalı karışıma ekler, bıçakla kesme tahtasından sıyırır.

Gözlerine bakmıyorum. "Yarın cevap vermemi istediler."

"Böyle büyük bir karar için çok erken," diyor Nonna azarlayıcı bir tonla, dilini şaklatıp bana bakıyor.

"Sanırım eğlence sektörü hızlı hareket ediyor." Kremalı karışıma kuru üzüm ve şekerlenmiş narenciye kabuğu ekliyorum ve elle karıştırıyorum. Masada bir parça narenciye kabuğu var ve onu ağzıma atıyorum. Şekerli ısırık dilimde keskin ve acı bir tat bırakıyor. "Dizi kabul edilirse, sana maddi olarak yardımcı olabilirim. Bu yerin ihtiyaç duyduğu onarımları yapabilirsin," diyorum ona.

"Bu yerin ihtiyacı olan şey, sadece parayla çözülebilecek bir şey değil," diyor Nonna kısaca. "Yeni bir bakıcıya ihtiyacı var, burayı seven, bu nesil için ona bakacak ve geleceğini düşünecek birine. Bu olmadan... satmak zorunda kalacağız. Zaten o yöne doğru gidiyor. Bu acı gerçek. Senin baban olacağını düşünmüştük, ama..." Diye iç geçiriyor. "Tony öldükten sonra, umutlarımız sana yöneldi."

Hafif Cassata Gardesana kasesine bakıyorum, kendimi zor durumda hissediyorum, nasıl yapacağımı bilmediğim bir şeyi düzeltmeye çalışırken keskin bir endişe duyuyorum. Bunu yapabilecek tek kişinin ben olduğumu biliyorum. Ama zeytin çiftliğini işletmekten ne anlarım ki? Evet demek, riski ve sorumluluğu üstlenmek, bu düşünceyi bir an bile olsa aklımdan geçirdiğimde paniğe kapılıyorum. Bu mülkün bakımını üstlenmeyi hiç düşünmemiştim. Ya başaramazsam? Ya onu mahveden ya da aile mirasımızı yok eden kişi ben olursam? Bu korkunç bir düşünce. "Bunu yapabilir miyim bilmiyorum, Nonna," diye mırıldandım sonunda, isteksizce. "Sanırım yapamam. Üzgünüm."

Bunun üzerine Alex yüksek sesle homurdanarak masadan fırlar, telefonunu kapar ve bana öfkeyle bakar. "Bu saçmalık. Sana inanamıyorum," der ve yanımdan geçip kapıya doğru yönelir. Ben de dehşet içinde arkasından bakakalırım. Bu da neydi böyle?

Nonna da benim kadar şaşkın görünüyor. Alex'in gitmesini izler, sonra bana döner ve dudaklarını sıkıca kapatır. "Gerçekten ne istiyorsun, Juliana?" diye sorar aniden. Tam adımı kullanması beni şaşırtır. Sesi çok yorgun ve biraz da sinirli geliyor.

"Ben..." Duruyorum. Gerçekten ne istiyorum? Uzun bir süre düşünüyorum. "Tekrar güvende hissetmek istiyorum," diyorum sonunda, basitçe. Bu, söyleyebileceğim en doğru şey.

Nonna bunu duyunca keskin bir bakışla bana bakar, yüzümü yavaşça tararken bakışları beni yoklar. "Peki bu televizyon programına katılmanın seni güvende hissettireceğini düşünüyor musun?" Sesi yumuşaktır.

"Olur mu bilmiyorum," diye itiraf ettim, "ama birçok şeyi hallederdi. Param olurdu ve işimde yükselme potansiyelim olurdu. Drew ile birlikte sunuculuk yapardım. Uzun zamandır arkadaşız, bu da çekici geliyor. Program sunmaktan zevk alacağımı düşünüyorum. Nasıl yapılacağını biliyorum ve bu konuda iyiyim. Bunlar önemsiz şeyler değil."

"Ama bunlar en önemli şeyler mi?" diye sorar Nonna, keskin bakışlarını bana dikerek.

Tereddüt ediyorum. "Akıllıca bir seçim gibi görünüyor."

Babamın ölümünden sonra, İtalya'dan aniden koparıldıktan ve gençliğimin son yıllarını Lisa'nın çatısı altında geçirmek zorunda kaldıktan sonra kendimi çok güvensiz hissettim. Babamın cansız bedenini sudan çıkardıklarından beri, o güvenlik hissini yeniden arıyorum. Her zaman ulaşılamaz gibi görünüyor. İş güvenliğim daha fazla olsaydı. Programın takipçi sayısını artırabilseydim. Bir TV anlaşması yapabilseydim... Şimdi bu, ulaşabileceğim bir şey gibi geliyor. Sonunda uzanıp ona dokunabilirim. Ama ne pahasına?

Nonna bir yığın tatlı kalıbı çıkarır ve hazırlık masasına dizilir. "Ah Nipotina, hayat güvenli değildir," der mantıklı bir şekilde. "Bazen hayat güzel ve hoştur. Bazen acımasız ve anlamsız görünür. Ama biz

asla güvenli değildir. Bu hayatta bize birçok şey vaat edilir, bunların başında acı, keder ve kayıp gelir. Acısız bir hayat vaat edilmez. Size bunu söyleyen herkes yalan söylüyor demektir.

“Güvende hissetmek istemem yanlış mı?” diye itiraz ediyorum, anında biraz savunmaya geçiyorum. Bir kaşık alıp kalıpları kabarık tatlıyla doldurmaya başlıyorum.

Nonna bir an düşünür, sonra başını sallar. “Hayır, elbette değil. Güvenlik önemlidir. Hepimiz kendimiz ve sevdiklerimiz için güvenli hissettiğimiz bir dünyada yaşamak isteriz, ama güvenlik en önemli şey değildir. Kendine şunu sor, Juliana. Ya hayattaki en önemli şey kendini güvende hissetmek değilse? Ya bir şeyi veya birini, onun için risk almaya değer olacak kadar çok sevmekse?”

Yarım dolu kalıbın üzerinde kaşıkla donakalırım. Bu düşünce beni korkutur. Nonna beni izler, cevap bekler. Görünüşe göre, sorusu tamamen retorik değildi.

"Ben... bilmiyorum..." diye kekeliyorum, yakalandığımı hissederek.

Yüzünde kısa bir hayal kırıklığı ifadesi belirir. "Sürekli sadece güvenliği ararsak, korkularımız bizi kontrol eder," der sessizce. "Korkunun seni koruduğunu sanırsın, ama o seni dolu dolu bir hayat yaşamaktan alıkoyar. Eskiden merak ve macera dolu bir kızdın, Juliana. Her zaman sessiz bir kızdın, ama dünyayı avuçlarına alıp her bir parçasını tatmaya hevesliydin. O kız şimdi nerede?"

"Ben..." Ne diyeceğimi bilmiyorum. Onun sözlerini düşünüyorum. Haklı mı? Kendimi güvende hissetmeye çalışırken yanlış şeye mi odaklanıyorum? Bu süreçte kendimi mi kaybettim?

"O kız artık yok," diyorum sonunda. "Sanırım babam öldüğü gün gölün dibinde kayboldu."

Nonna başını sallar, yüzünde anlayışlı bir ifade vardır. "Onu tekrar bulabilirsin. Henüz çok geç değil. Onu ne kadar özlediğini biliyorum, mia cara. Ben de özlüyorum. Ama Tony, ölümünün sana yaptıklarını bilseydi çok üzülürdü. O senin için bunu istemezdi, Juliana. Senin için her şeyden çok, ışıkla, neşeyle, sevgiyle dolu bir hayat istemişti."

Elimdeki kaşığa bakıyorum, utanç duyuyorum, onun haklı olduğunu biliyorum. Büyük, sevgi dolu, duygularını açıkça gösteren babamın kalbi kırılırdı.

Ne kadar dikkatli olduğumu, bana zarar verebilecek her şeyden ne kadar korktuğumu görmek için. Ama o acıyı nasıl tekrar göze alabilirim ki? En değerli şeyleri kaybetmenin ne kadar acı verici olduğunu biliyorum. Tüm dünyamın içten dışa parçalandığını hissettim. Bir daha asla öyle hissetmek istemiyorum. Bunu önlemek için her şeyi yaparım.

"Korkmamayı bilmiyorum," diye itiraf ediyorum küçük bir sesle. "Eski halime nasıl döneceğimi bilmiyorum. Artık çok geç olabilir gibi hissediyorum."

Nonna başını şiddetle sallar. "Asla çok geç değildir," der kararlı bir sesle. "Korkunun kazanmasına izin verme. Gerçekten sevdiğin şeyin seçimlerini yönlendirmesine izin verecek kadar cesur ol. O zaman kalbinden gelen doğru kararı vereceksin." Beni süzer.

"Sana çok fazla yük bindirdim," diyor aniden. "Kendi seçimini özgürce yapmalısın. Beni dinle, Juliana." Gözlerimin içine bakıyor, bakışları gözlerimi delip geçiyor. Hazırlık masasının üzerinden uzanıp çenemi eline alıyor, biraz fazla sıkı, basınçtan hafifçe irkiliyorum. Bırakmıyor. "Seni hayatınla ilgili umutlarımdan, hissettiğin her türlü yük ve beklentiden kurtarıyorum, Nipotina. Kalbinin sana söylediği şeyi yapman için seni serbest bırakıyorum ve bunu yaptığında, kalbinin gerçekten aradığı şeyi bulman için Kutsal Bakire'ye dua ediyorum." Sonra çenemi bırakır ve geri çekilir.

Hızla aşağıya bakıyorum, ani gözyaşlarımı geri çekiyorum. "Teşekkür ederim," diye sıkıştırıyorum. Nonna başını sallar ama başka bir şey söylemez. Kalıpları doldurup dondurucuya koyuyorum, sonra dışarı çıkıyorum. Kafamı boşaltmak ve düşünmek için biraz havaya ihtiyacım var.

Bölüm 49

Yalnız kalabileceğim bir yer aramak için verandaya doğru yönelirim, ama merdivenlerin başında dururum. Alex, zeytin ağaçlarının altındaki masada bir sandalyede oturmuş, kollarını kavuşturmuş, yüzünde gergin ve öfkeli bir ifadeyle durmaktadır. Tereddüt ederim. "Selam," derim çekinerek, neler olduğunu anlamaya çalışarak.

Bana dönerek, onaylamadığını belli eden bir ifadeyle soruyor. "Los Angeles'a mı gidiyorsun?" diye soruyor, ses tonu suçlayıcı.

"Sadece bir olasılık," diyorum, masaya dikkatlice yaklaşarak. Kimse daha önceki pasta fiyaskosunun ardından ortalığı temizlememiş ve tatlı kalıntılar arıları çekiyor. Nonna genellikle son lokma yenir yenilmez tabakları hemen kaldırır, ama kafasında daha önemli şeyler var. Kirli tabakları topluyorum ve üst üste koyuyorum. Etrafa pasta kırıntıları dağılmış, onları elimle süpürüyorum. Karıncalar çoktan onları bulmuş. "Ama merak etme," diye onu hemen sakinleştiriyorum. "Yaz sonuna kadar olmaz. Planladığımız gibi, sen okula dönene kadar burada kalacağız."

"Sence benim endişelendiğim şey bu mu?" Alex alaycı bir şekilde sorar. "Yaz sonuna kadar burada kalmak mı?"

"Şey... hayır?" Gerçekten ne yapacağımı bilemiyorum. Ne yapacağımı bilemeden çatalları topluyorum.

Görünüşe göre hassas bir noktaya dokundum. Bana sert bir bakış attı. "Tamam, neyse. Haklısın. Ben yine de gidiyorum. Ne istersen yap." Ayağa kalktı ve birkaç boş espresso fincanı ve tabağı aldı, porselenler birbirine çarpıp endişe verici bir ses çıkardı. Farkında değil gibiydi.

Gerçekten şaşkınım. "Yaz bittikten sonra ne yapacağımın ne önemi var?" diye soruyorum, makul bir tonla konuşmaya çalışarak. "Bu sadece yaz için geçerliydi, değil mi?"

Bana bakmadan sertleşir. "Doğru. Tabii ki." Tabak yığınını alır ve taş merdivenlerden aşağı iner. "Bunu Bruna'ya söyle, tamam mı?"

"Hey, ne demek istiyorsun?" diye soruyorum, onu takip ederek. Pastanın kalıntılarını, bir avuç çatal ve dengesiz bir tabak yığını taşıyorum, ki geriye dönüp bakınca, bu biraz iddialı bir hareketti.

Mutfak kapısında bana dönüyor. "Çiftliğin mali açıdan boka battığını biliyorum, tamam mı?" diye tıslıyor. "Bu arada, her şeyi duyuyorum. Hiçbiriniz sessiz değilsiniz ve bu evde sesler çok iyi duyuluyor. Bruna'nın senin gelip çiftliği kurtaracağını, aile mirasını kurtarabileceğini umduğunu biliyorum. Ve senin bunu yapmakla hiç ilgilenmediğini de biliyorum." Kapıyı itip içeri giriyor.

"Alex, bekle." Onu içeriye kadar takip ediyorum, tabakları ve kalan pastayı dikkatlice dengeleyerek. Neyse ki mutfak boş. Nonna yukarı çıkmış olmalı. Ne diyeceğimi bilmiyorum. "Anlaşma böyle değildi," diye kekeliyorum. "Yaz için geldim, hepsi bu. Bu yeri devralacak doğru kişi ben değilim. Bu hiç gündeme gelmedi bile." Çatal ve tabakları nazikçe lavaboya koyuyorum.

Alex, tabakları tezgaha o kadar sert vurur ki, kırılmasından korkarım. "Yani burayı öylece bırakacak mısın?" diye sorar meydan okurcasına. "Bruna ve Lorenzo'ya ne olacak?"

"Yani... onlara para gönderip elimden geldiğince yardım edeceğim." Pastayı dikkatlice mutfak masasına koyuyorum.

"Oh, ne kadar da cömertsin," der alaycı bir şekilde, gözlerini devirerek.

"Hey, bu adil değil," diye itiraz ediyorum, sinirlenmeye başlıyorum. "Ve açıkçası, benim ne yaptığımın ya da çiftliğe ne olacağının seni ilgilendirdiğini sanmıyorum."

"Neden, çünkü ben gerçek bir Costa değilim diye mi?" diye sordu. Sesinde sert bir ton vardı. Kendimi tuzağa düşürülmüş hissettim. Onu neyin kızdırdığını anlayamıyordum ve sözleriyle beni köşeye sıkıştırdığını hissediyordum.

"Öyle demek istemedim," derim, uzlaştırıcı bir tonla. Sadece düşünebileceğim sakin bir yere kaçmak istiyorum. Üvey kız kardeşimle kışkırtıcı bir tartışma yaşamak bugün yapılacaklar listemde öncelikli değil.

"Evet, öyle demek istedim," diyor Alex sessizce. Yüzünde beni duraksatan bir şey var, nasıl karşılık vereceğimi bilmediğim bir meydan okuma. Sessizce bekliyorum. "Hiç kendinden başka birini düşündün mü?" diye soruyor, sesi sohbet ediyormuş gibi, ama sözleri acımasız. Cevap vermediğimde devam ediyor. "Hiç

Bunun hayatım boyunca yaşadığım en normal aile hayatı olduğunu fark ediyor musun? Annem ve babamla nasıl olduğunu biliyorsun. Bizim evde pek ebeveynlik yapılmıyor. Ama burada...' Duraksıyor, sesi biraz hüzünlü geliyor. 'Bu yeri sevmeye başlamıştım. İlk kez bir şeyin parçası olmak iyi hissettiriyor. Ailenin gerçek bir parçası olmadığımı biliyorum.' Gözlerini deviriyor. "Asla bir Costa olamayacağımı biliyorum, ama burada soyadımın ne olduğu çok da önemli değilmiş gibi hissettim." Bir an sessiz kalır, sonra yumuşak bir sesle şöyle der: "Nonna Bruna bana torunuymuşum gibi davrandı. İlk kez bir yere ait olduğumu, istenildiğimi, beni önemseyen bir ailem olduğunu hissettim." Bana sertçe bakarken yüzü öfkeyle bulutlanır. "Ve şimdi, kimsenin sevmeyeceği ve izlemeyeceği bu aptal televizyon programı ile her şeyi mahvediyorsun." Ağzı öfkeden sıkı sıkıya kapanır. "Ailenin birbirine bağlı olduğu hakkındaki tüm o konuşmaların gerçek olmadığını bilmek güzel. En azından bir dahaki sefere sana inanmamam gerektiğini bileceğim." Hızla topuklarını döndürür ve mutfaktan koşar, ama ben onun incinmiş yüzünü görmeden önce.

"Alex!" diye bağırırım, ama o çoktan gitmiştir. Ayaklarının merdivenleri tırmanışını duyarım ve bir saniye sonra odasının kapısı sertçe kapanır. Onu takip etmeye başlarım, ama dururum. Ne diyeceğimi bilemiyorum. Onu hiç bu kadar savunmasız görmemiştim. Söyledikleri adil ya da doğru değil, ama o sert sözlerin altında yatan duyguları hissedebiliyorum. Sonunda ait olduğu bir yer bulmuştu ve yine elinden alınacağından korkuyordu. O duyguyu anlıyorum. Yıllarca güvenli yerimi kaybetmiş olarak yaşamak zorunda kaldım. Sorun şu ki, burayı sevse bile, Alex birkaç hafta sonra Manhattan'a geri dönecek ve ben de... Şey, bunu bir an önce çözmem gerekiyor. Drew sabah gelecek ve o zamana kadar bir cevap bulmam gerekiyor.

Tavana son bir kez baktım. Kavga etmekten nefret ediyorum ve onun bana kızgın olması çok kötü bir his. Daha yeni bağ kurmaya başlamıştık. Bunu kaybetmek istemiyorum, şaşkınlıkla fark ettim. New York'a döndüğünde onu özleyeceğim. Hayal kırıklığıyla iç çekerek, pastanın kalanını nemli kalması için temiz bir pamuklu havluyla örttüm ve dışarı çıktım. Belki biraz yürüyüş yapmak zihnimi berraklaştırır. Döndüğümde Alex'le konuşacağım.

Zeytinliklerin arasından geçen yolu hızlı adımlarla yürüdüm. Şaşırtıcı bir şekilde, en sevdiğim zeytin ağacına vardığımda, ağacın altındaki yeşil çimlerin çoktan işgal edildiğini gördüm. Nicolo, gömleksiz, iş pantolonu ve askılı pantolon giymiş, bir şişe Peroni içerek ağacın gövdesine yaslanmış oturuyordu. Biraz tozlu görünüyordu. Bir yudum bira içti, beni gördü ve başını yana eğerek sessizce davet etti. Kısa bir süre tereddüt ettikten sonra, onun yanına oturdum. Buradan, kırık duvarın kenarında duran taş yığınının küçüldüğünü ve yeni duvarın büyüdüğünü görebiliyorum. Görünüşe göre Nicolo ağır şeyleri kaldırmakla meşgulmüş.

"Öyle bir gün, ha?" diye soruyorum, birayı işaret ederek. Henüz öğlen olup olmadığından bile emin değilim.

"Öyle bir gün," diyor ve bana bir yudum ikram ediyor. Kabul ediyorum. Bira soğuk ve ferah, acı ve narenciye tadı var. Şişeyi geri veriyorum. Uzun bir süre sessizce oturuyoruz, böceklerin vızıltısını dinliyoruz. Derin bir nefes alıyorum, göğüs kafesimin altında hissettiğim paniği bastırmaya çalışıyorum.

"Burada ne yapıyorsun?" diye sessizce soruyorum.

"Sihirli bir kekin yardımı olmadan geleceği görmeye çalışıyorum," diyor, sesinde kuru bir ironi var. "Ve gençken sana yazdığım tüm o kötü soneleri düşünüyorum."

İsteğim dışında gülümserim. Bu adamda beni anında rahatlatan ve sakinleştiren şey nedir? Dünyam kargaşa içinde, ama burada Nicolo ile birlikte küçük bir huzur cennetine girmişim. "Hâlâ saklıyorum," derim. "Hayatımda başka hiç kimse bana sonnet yazmadı."

Başını eğip bana bakıyor. "Sen benim olsaydın, sana yılın her günü bir sonat yazardım."

"Çok zahmetli bir iş gibi görünüyor," diye nazikçe alay ediyorum ve tekrar biraya uzanıyorum. Ağzımı onun az önce dudaklarını değdirdiği yere koyuyorum. "Yanlışlıkla seksen yaşındaki bir adamın evlilik teklif etmesine neden olan sihirli bir pasta hakkında kötü bir sonnet yazabilir misin?" diye alaycı bir şekilde soruyorum.

"Bu şaşırtıcı olayları hakkıyla anlatamayabilirim," diye karşılık veriyor, gözlerinin köşeleri eğlenerek kırışıyor. "İtiraf ediyorum, bu sabah ne olacağını bilmiyordum, ama bunu beklemiyordum."

"Bütün gün beklenmedik olaylarla geçti." Şişeyi ona geri veriyorum.

Bana yan gözle bakarak kaşlarını kaldırır. "Bütün yaz beklenmedik geçti," diye karşılık verir.

"Doğru."

Sessizleşiriz.

"Demek o Drew'du," diyor sonunda.

Nefesimi veriyorum. "O Drew'du," diye

onaylıyorum. "Seni şovundan tanıdım."

"Ah, doğru."

Nicolo bir an bekler. Merak ettiğini hissediyorum ama fazla kurcalamayacağını biliyorum.

"Los Angeles'ta onunla birlikte yeni bir program sunmamı istiyor," diyorum. Hâlâ bunun gerçek olduğuna inanamıyorum. Yemek kitabımı bile bitirmemişim, ama çok uğraştığım şey tam anlamıyla kucağıma düşmüş. Neden şu anda sevinçten çıldırmıyorum?

"Demek hayalin gerçek oldu?" diyor Nicolo hafifçe. "Ne şanslısın." Çenesi gergin ve bir yudum bira içiyor.

"Evet, sanırım öyle." Kararsızca başımı sallıyorum. "Keşke Drew'a evet demenin doğru karar olduğunu kesin olarak bilebilseydim. Keşke o pastadan bir parça yiyebilseydim. Belki o zaman içim rahat ederdi, beni gerçekten mutlu edecek şeyin ne olduğunu anlayabilirdim."

"Jules." Nicolo'nun sesi hafifçe azarlayıcıdır. Kafamı çevirip ona bakarım. Gözleri kararmış ve yüzüme odaklanmış. "Mutluluğunu belirlemek için bir parça kek yemene gerek yok," der. "Sadece kendine karşı dürüst ol. Ne istiyorsun?"

Kafamı sallıyorum. "Bilmiyorum."

Gözlerini kısıyor. "Bu doğru değil."

Bir anlık sinirlenirim. "Ne istediğimi nereden biliyorsun?" diye sorarım. Neden bugün herkes bana meydan okuyor?

Gözlerini yüzümden ayırmıyor. "Çünkü seni tanıyorum," diyor ve bu sözler beni titretir. "Senin özünü biliyorum, Juliana. Bütün o geceler burada uzanıp öpüşüp sırlarımızı paylaştık. Senin gerçek halini biliyorum, derinlerdeki halini, ve saklandığını biliyorum."

"Neyden saklanıyorum?" diye soruyorum, onun bu kadar çok şey bildiğini ima etmesinden rahatsız olarak. Benim için en iyisinin ne olduğunu ben hariç herkes biliyor gibi görünüyor.

"Kendinden. Hayatından. Seni korkutan her şeyden." Sesi meydan okuyor. Biraz sinirli görünüyor ve benim de sinirim yükseliyor. Neden bu konuda bana kızsın ki? Bana karşı hiçbir hakkı yok.

"Bir zamanlar beni tanıyordun," diye karşılık verdim, sesim gergin. "On beş yaşındayken. Gerçekten kötü şeyler olmadan önce beni tanıyordun. O halimi tanıyordun, güzel hayalleri ve büyük hedefleri olan Jules'u, dünyanın iyi, nazik ve bir şekilde doğru olduğuna hala inanan Jules'u." Israrla ona doğru eğildim.

"Ama sen beni artık tanımıyorsun, Nicolo. Kendini kandırıp tanıdığını düşünme. Son on beş yılımı hayatımı yeniden kurmaya, güvenlik, yuva ve umut duygusunu yeniden kazanmaya çalışarak geçiren beni tanımıyorsun. Artık o kız değilim. Keşke öyle olsaydım, ama değilim. O kız gitti ve onu asla geri getiremeyeceğim. O gün gölde kayboldu. Ve bir daha asla o kız olabileceğim bir gün olmayacak."

Ağladığımı fark edince aniden duruyorum. Yanaklarımdan iri damlalar akıyor. Burnumu çekip başka yere bakıyorum, ama Nicolo'nun eli çenemi okşuyor ve beni kendisine doğru çeviriyor. Başparmağıyla gözyaşlarımı nazikçe siliyor. Ona bakıyorum, anlayış ve şefkat bekliyorum, ve bunları görüyorum, ama o hayal kırıklığına uğramış, biraz da üzgün ve kızgın görünüyor.

"O gitmedi," diyor yumuşak bir sesle. "O kız gitmedi. Sen sadece onun sesini duyurmasına izin vermekten korkuyorsun, çünkü bunu yaparsan, tekrar mutlu olabileceğine inanmaya başlayabilirsin, umut etmeye başlayabilirsin... ve hayal kurmaya... ve bu tehlikeli geliyor, değil mi Juliana? Çünkü umutlar ve hayaller kırılgan şeylerdir, kolayca paramparça olurlar." Yaklaşıyor, o kadar yakın ki güneşin ısıttığı boynunun kokusunu alabiliyorum, yüzünü yüzüme yaklaştırıp fısıldarken yanağımdaki sert sakallarını hissedebiliyorum, nefesi kulağımda sıcak. "O hassas kalbinin etrafına kalın duvarlar örmenin daha iyi olduğunu düşünüyorsun, böylece tekrar incinmeyeceksin. Değer verdiğin bir şeyi kaybetme riskini almaktansa, onsuz yaşamayı tercih ediyorsun. En çok değer verdiğin şeyi, doğru olan şeyi reddediyorsun, çünkü denemektense baştan başarısız olmayı tercih ediyorsun. Sen bir korkaksın."

Ondan uzaklaşıp, öfkeyle ayağa kalkıyorum. O da ayağa kalkıyor.
Karşılıklı dururuz, gözlerimizi dikkatle birbirine kilitleriz. Çenesi titrer.

"Hiçbir şey bilmiyorsun," diyorum ona soğuk bir sesle.

Kollarını kavuşturur ve sinir bozucu bir şekilde kaşlarını kaldırır, bir meydan okuma. "O zaman yanıldığımı kanıtla," der. "Bana gerçekten ne istediğini söyle. Kalbinde ne var, Juliana Costa?"

"Seni ilgilendirmez," diye homurdanırım, eteğimdeki yaprak ve çim parçalarını silkelerim.

Hayal kırıklığı ve öfke dolu bir gülümsemeyle tekrar oturdu. "Öyle düşünmüştüm," dedi ve bira şişesini bitirdi.

Hayal kırıklığıyla homurdanarak eve doğru yürürken, gözlerinin beni gözden kaybolana kadar takip ettiğini hissediyorum.

Bölüm 50

Öğle yemeğini atlayıp odamda somurtarak ve kararımı düşünerek vakit geçiriyorum. Aurora'yı arayıp en son gelişmeleri anlatıyorum. Anlatacak çok şey var.

"Doğru seçimi yapacaksın," diyor Aurora cesaret verici bir şekilde, çocukların kendi bayberry balmumu mumlarını elle daldırmalarına yardım ederken. "Şöyle düşün. İki iyi seçeneğin var. Kendi TV programını sunmak ya da İtalya'da kalıp tarihi bir zeytin çiftliğini işletmek ve İtalyan yakışıklınla bir sürü parlak kahverengi gözlü bebek yapmak. Kendi maceranı seçebileceğin kitaplardaki gibi. Her iki seçenek de harika." Bana göz kırpıyor. Gözlerimi deviriyorum.

"Bu yardımcı olmuyor," diyorum ona.

"Sadece olayları perspektif içinde gör," diyor bana neşeyle. "Zamanı geldiğinde ne yapacağını bileceksin." Daha fazla şey söylemek istediğini ama iradesiyle kendini tuttuğunu, küçük kız kardeşinin kendi kararlarını vermesine izin vermeye çalıştığını hissediyorum. Yetişkin olmak zor. Keşke biri elinde "BU YÖNE" yazan büyük bir tabela taşısaydı.

Aurora ile görüşmemizi bitirdikten sonra, e-postalarımı kontrol ediyorum ve Michelle'den bir mesaj buluyorum. Geçen hafta ona birkaç tarif, fotoğraf ve ek içerik daha göndermiştim ve şimdi bana geri bildirimde bulunuyor.

> Claire buna BAYILDI! Epicure bu yönden çok memnun! İyi çalışmaya devam et! Tariflerin tamamlanmış halini görmek için sabırsızlanıyorum!

Tüm ünlem işaretleri iyi haber. Editörüm mutlu, ajansım mutlu ve İtalya'da kaldığım süre boyunca odaklanıp disiplinli olursam, son teslim tarihine kadar yemek kitabını bitirmek için yeterli sayıda tarif hazırlayabileceğim. Bu da rahatlatıcı. Ne karar verirsem vereyim, üzerinde adımın yazılı olduğu lezzetli tariflerin yer aldığı bir yemek kitabım olacak. En azından bu da bir şey.

Sandra'dan, dairemizin pencerelerinden birinin kırıldığını bildiren bir mesaj geliyor. Aynı anda Solomon'dan da şu mesaj geliyor

Metod oyunculuğu yaparken talihsiz bir kriket sopası kazası...

Onlara bakımcının numarasını tekrar iletiyorum.

Öğleden sonra Alex'in odasının kapısının bir kez açılıp kapandığını duyuyorum, ama onun dışında ev sessiz. Dışarıda Lorenzo avluda çalışıyor ve eski siyah radyosundan İtalyan baladına eşlik eden uzak, gür bariton sesini duyabiliyorum. Nonna'yı bir süredir görmedim ve duymadım. Nerede acaba?

Kendimi internette meşgul ediyorum. İsteksizce, *The Bygone Kitchen* bölümlerinin son yazısı olan Sunshine Salad'ın yorumlarını kontrol ediyorum. Birkaç akşam önce, Drew ve benim yapabileceğimiz son yazı olduğu için üzülerek yayınladım. Bir dönemin sonu gibi hissettim.

Beklenmedik bir şekilde, Jell-O salatası şaşırtıcı bir şekilde tartışmalı bir konu olduğu ortaya çıktı. Ethel, bir dizi ananas, güneş gözlüğü takan güneşler ve çiçek emojileriyle bunu "zamanda geriye yolculuk" olarak nitelendirdi. Marv, bunun şimdiye kadar yaptığı en iğrenç şey olduğunu söylüyor. Başka bir kadın, çocuklarının o uyurken salatayı tamamen yediklerini söylüyor. Minnesota'daki bir anne, Jell-O'nun diyabete katkıda bulunduğunu belirtiyor ve şekerin tehlikeleriyle ilgili makalelere bağlantılar ekliyor.

Gönderiye tıklayıp bölümü baştan sona izliyorum ve keşke biraz Jell-O salatam olsaydı diyorum. Biraz enerjiye ihtiyacım var. Drew'un komik dansını, kafasında eğik duran fötr şapkasını ve izleyicilere jelatin salatasını nasıl yapıp kalıba dökeceğimi gösterirkenki bariz sevincimi izliyorum. Sanki bir ömür önceymiş gibi geliyor, ama aynı zamanda çok rahat ve tanıdık da geliyor. Bu işte iyiyim. Bunu seviyorum. Kameranın gözü altında kendimi parlak ve mutlu, üretken ve... güvende hissediyorum. Program bana yaratıcı bir çıkış noktası, neşe ve güvenlik hissi verdi. Ama artık bitti. Bu düşünce beni üzüyor. Beş yıl boyunca o programa tüm kalbimi ve ruhumu verdim ve şimdi... bitti. Çok hayal kırıcı, çok hayal kırıcı.

Dürtüyle, Alex'in benimle paylaştığı bir videoyu kullanarak *The Bygone* Kitchen profiline son bir gönderi yapıyorum. Videoda Nonna, Alex ve ben birlikte pizza yapıyoruz. Önemli bir şey değil, sadece mutfakta eğlenip lezzetli bir şeyler yapıyoruz.

Hayatımın yönü biraz değişti, yazının altına yazıyorum.

Şu anda İtalya'da büyükannem ve kız kardeşimle birlikteyim. Kişisel nedenlerden dolayı bir süre ara vereceğim ama umarım yakında tekrar aranızda olurum! O zamana kadar, benim için de pizza yiyin! İzleyiciler yapmak isterse diye pizzanın tarifini hızlıca yazıp profilimdeki bağlantılara ekliyorum.

Sonra bilgisayarımı kapatıp derin bir nefes alıyorum. *The Bygone Kitchen*, en azından öngörülebilir gelecekte sona ermiş olabilir, ama şimdi bana yeni bir fırsat sunuluyor: daha büyük riskler, daha fazla para, katlanarak artan izleyici sayısı. Ina ve Giada gibi herkesin tanıdığı bir isim olabilirim. Bu çok cazip. Güvenli bir seçenek, bariz bir tercih. Uzun zamandır bunun için çalışıyorum. Elbette, *The Bygone Kitchen* değil, ama harika bir sonraki adım. Drew ile birlikte olacağım. Para rahatlatıcı olacak. Eğlenceli olacak ve insanlara gerçekten yardımcı olabilir. İstediğim her şey bu. Ama bu, İtalya'yı, çiftliği ve Nonna'yı, Nicolo'yu terk etmek anlamına geliyor.

Cevapsız soruların sonsuz döngüsünden yorulan ben, Alex ile aralarımızı düzeltmeye karar veriyorum. Kapısını çalıyorum ama cevap yok. Kapı kolunu çevirip odaya bakıyorum. Yatak düzgünce yapılmış. Sandalyenin arkasında bir sweatshirt duruyor. Ama o orada değil.

Bir mesaj gönderiyorum: Neredesin? Konuşabilir miyiz?

Cevap yok. Telefonunu her zaman yanında taşır, muhtemelen beni görmezden geliyor. Onu aramaya karar veriyorum, ama telefonu kapalı. Bu garip. Alex'in telefonunu kapattığını hiç görmedim. İçimde rahatsız edici bir his uyanmaya başlıyor.

Mutfağa indim, orası da boştu. Fiat Panda avludan gitmişti. Belki Alex, Nonna ile bir yere gitmiştir? Bu korkutucu bir düşünce. Alex, Nonna'nın yeteneğinden çok kendine güveniyle dolambaçlı dar yollarda araba kullanırken ona eşlik ediyor.

Avluya çıktığımda Lorenzo başını kaldırıyor. Bir tahtaya çivi çakıyor ama beni görünce duruyor.

"Alex'i gördün mü?" diye soruyorum. "Ya da Nonna'yı?"

Buruşuk, lekeli mendiliyle alnını siler. "Bruna yaklaşık bir saat önce Garda kasabasındaki bankaya gitti," der. "Ve kısa bir süre sonra Alex'in arabayla uzaklaştığını gördüm. Belki yüzmeye gitmiştir? Bugün hava çok sıcak," diye ekler.

Endişem bir kat daha artar. Alex neredeyse bir saattir yok. Tek başına suya mı girdi? Yoksa bir yere otostop mu yapmaya çalışıyor? Elbette o kadar aptal olamaz.

"Onu görürseniz, bana mesaj atmasını söyleyin." Zaten yolun aşağısına doğru koşuyorum, elimden geldiğince hızlı. Sandaletlerim çakıl taşlarında biraz kayıyor ve neredeyse ayağım kayıyor. Yolun sonunda nefes nefese kalıyorum. Bir an durup, Alex'in izini aramak için yolu tarıyorum. Her saniye daha da tedirgin oluyorum. Gün en sıcak saatlerinde ve birkaç böcek tembelce etrafımda vızıldıyor. Gölün ve güneşte ısınan kayaların kireç kokusunu alabiliyorum. Belki küçük kasabalardan birine otostopla gitmiştir? Ya da Tommaso'ya onu alması için mesaj atmıştır? Panik yapmamaya çalışıyorum. O benim sorumluluğumda ve onu kaybettim.

Caddenin karşısında, birkaç yüz metre ileride plaj var. Önce orayı kontrol etmeye karar veriyorum. Birkaç bina arasında göl kıyısına ulaşmayı sağlayan dar bir yol var. Derin bir nefes alıp "Alex?" diye sesleniyorum. Cevap yok. Yola doğru ilerliyorum.

Güneş ışığında su, sığ kısımlarda canlı, parlak mavi-turkuaz renkte, ortada ise turkuaz rengine dönüşüyor. Gölün geniş yüzeyinin karşısında, batı kıyısından yüksek yeşil dağlar yükseliyor, sırtları ve kıvrımları bulutsuz mavi gökyüzünün altında gölgeleniyor. Manzara nefes kesici. Alarm durumumda bile beni hazırlıksız yakalıyor. Buranın ne kadar çarpıcı bir yer olduğunu hiç hatırlamıyorum.

Plaja inen birkaç basamağa ulaştım ve en üstte durup kıyı şeridini taradım. Buraya son geldiğimde hava karanlıktı ve limoncello içip Nicolo ile hafif bir hırsızlık hazırlığı yapıyordum. Bugün plaj boş, sadece geniş bir beyaz çakıl şeridi kıyıya doğru uzanıyor.

Ama suda bir şey var. Kalbim duruyor. Orada, rengin aquadan turkuaza dönüştüğü yerde, tamamen siyah giyinmiş tanıdık bir küçük figür yüzüstü, hareketsiz bir şekilde yüzüyor.

Bir anda dünyam altüst oldu.

Bölüm 51

"Alex!" Boğazımdan bir çığlık kopar. Panik içinde merdivenlerden aşağı yuvarlanırım, son basamağı ıskalar ve aceleyle ayak bileğimi burkarım. Nefes nefese kendimi zorla ayağa kaldırırım. Ona yeterince hızlı ulaşamıyorum.

"Alex!" diye tekrar bağırıyorum. Keskin ağrıları görmezden gelerek, çakıllı sahili topallayarak geçiyorum, sandaletlerimi çıkarıp telefonumu yere atıyorum ve turuncu desenli elbisemin vücuduma yapışıp ilerlememi yavaşlatmasına aldırmadan çılgınca suya giriyorum. "Alex?" diye tekrar bağırıyorum. Alex hareket etmiyor. Hâlâ yüzüstü suda yatıyor. Kalbim kulaklarımda o kadar hızlı atıyor ki kendi sesimi bile zor duyuyorum. Suya karşı direniyorum, çırpınıyorum, ona olabildiğince çabuk ulaşmaya çalışıyorum.

"Tanrım, lütfen çok geç olmasın." İleri atılıyorum, son birkaç adımı atıyorum ve onu belinden yakalayıp, zorlukla onu yukarı çekiyorum. Şaşırtıcı derecede ağır.

Ve şaşırtıcı bir şekilde bilinci yerinde. Kollarımı ona doladığımda, tüm vücudu sanki elektrik çarpmış gibi tepki veriyor. Ölüleri bile uyandıracak kadar yüksek bir çığlık atarak sudan çıkıyor, çırpınıyor ve neredeyse yüzüme vuruyor. İçgüdüsel olarak geri çekiliyorum. "Alex, benim," diye bağırıyorum, ayaklarım gölün dibindeki gevşek çakıl taşlarında tutunacak bir yer arıyor. Burkulmuş bileğim hareketle birlikte acı içinde zonkluyor.

Alex benim tutuşumdan kurtulur ve bana döner, gözleri geniş ve vahşi. Göğüslerimize kadar suya batmış, birbirimize bakıyoruz, sırılsıklam ve nefes nefese.

"Ne halt ediyorsun?" diye bağırırım, aynı anda o da "Neden beni tuttun?" diye bağırır.

Şok içinde ona bakıyorum. "Boğuluyorsun sandım!" diye karşılık veriyorum, paniğim yavaş yavaş haklı bir öfkeye dönüşüyor. Ellerimi belime koyuyorum.

Alex kollarını kavuşturur ve somurtkan bir ifadeyle, "Küçük gümüş balıkları izliyordum," der, ses tonunda pişmanlık yoktur. "Sen onları korkutup kaçırdın." Aslında ses tonu suçlayıcıdır, bu da sinir bozucudur.

"Seni kurtarmaya çalışıyordum!" Sesim öfkeyle keskinleşir.

"Kurtarılmaya ihtiyacım yok," diye cevaplar, yüzünde isyankar bir ifadeyle.

"Bunu bilmiyordum. Ve neden hala yüzmek için kıyafetlerini giyiyorsun?"

Ve birdenbire ağlamaya başlıyorum. Gözyaşlarımın aktığını bile hissetmiyorum. Yıllar önce babam için tüm gözyaşlarımı döktüğümü sanıyordum, ama birdenbire, bu duygu beni alt üst ediyor. Panik, derin bir keder duygusuna dönüşüyor. Islak, titriyor ve ağlıyorum. Nazik bir ağlama da değil, tüm vücudumu sarsan büyük, çirkin hıçkırıklar. Kendimi rahatlatmak için kollarımı kendime doluyorum, ama rahatlayamıyorum. Alex endişeyle bana bakıyor.

"Ne yapıyorsun?" diye tereddütle soruyor.

Ona cevap vermiyorum, sadece kontrolsüz bir şekilde ağlamaya devam ediyorum. Gittikçe daha rahatsız ve emin olamayan bir hal alıyor. "Üzgünüm," diye mırıldanıyor sonunda. "Seni korkutmak istemedim."

"Seninle alakası yok," diyorum birkaç dakika sonra, gözyaşları ve sümükler arasında. "Yani, boğulduğundan korktum. Yüzün aşağıdaydı ve öylece suda yüzüyordun. Hareket etmiyordun!" Burnumu çekip elimin tersiyle siliyorum, biraz sakinleşiyorum.

Alex tereddüt ediyor. "Bu... babanla mı ilgili?" diye soruyor sonunda. Sadece başımı sallıyorum.

"O burada mı..." Cümlesini bitirmez ve ben buna minnettarım.

Yine başımı sallarım.

"Onu suda buldular, buradan biraz daha uzakta. Yüzüyorken öldü." Kalp atışlarımın yavaşlamaya başladığını hissediyorum. Derin ve titrek bir nefes alıyorum. Tamamen bitkin hissediyorum. "Bu yüzden uzun zamandır İtalya'ya gelmedim. Bu yüzden gölden uzak duruyorum. Burada başına gelenleri hatırlamak çok acı verici."

Alex arkasına, suya doğru baktı. "Çok kötü," dedi.

"Evet, öyle." Biraz gülümsedim, kuru bir kahkaha attım. Sözleri çok etkileyici değildi ama doğruydu.

Bir dakika boyunca birbirimize bakıyoruz.

"Yani baban burada boğuldu ve sen göle atlayıp beni kurtarmak için buraya kadar yüzdün, öyle mi?" diye sorar tereddütle. Ses tonunda tam olarak anlayamadığım bir şey var. Sesi... duygulanmış gibi. Başımı sallarım.

"Tabii ki. Sen benim üvey kız kardeşimsin." Nonna'nın üvey kız kardeşlerin olmadığını söyleyen onaylamayan sesini düşünüyorum. "Biz aileyiz," diye düzeltiyorum.

Alex bana hızlıca bakar, şaşkın ve biraz şüpheci. "Gerçekten mi?" diye sorar. "Senin benim hiç doğmamış olmamı dilediğini düşünmüştüm."

Yüzümü buruşturuyorum. Tamamen yanlış değil, ama ondan duyunca çok çirkin geliyor. Az önce verandada söylediği öfkeli sözleri, çok yalnız ve istenmeyen hissettiğini itiraf etmesini düşünüyorum. Ve bu konuda kendimden utanıyorum. Onu haksız yere suçladım ve onun nasıl hissedebileceğini, dayanışma için bir kardeşe nasıl ihtiyaç duyabileceğini düşünmeden mesafemi korudum. Benim her zaman babam, Aurora ve Nonna vardı. Alex'in suçu olmadan, onun kimsesi yoktu. O her zaman yalnızdı.

"Özür dilerim," diyorum ona.

Şaşırmış görünüyor. "Ne için?"

"Seni ailenin bir parçası gibi hissettiremediğim için." Gözlerine bakarak, bunları söylemem gerektiğini biliyorum. "Lisa ve babamla olanlar... gerçekten karmaşıktı. Lisa gittiğinde bizim için zor oldu ve sanırım seni de olan biten tüm karmaşaya dahil ettim, ama bu sana haksızlık. Özür dilerim." Bu sözleri söylemek iyi geliyor, ama daha da iyisi, bunları içtenlikle söylediğimi fark etmek. "Daha önce daha fazla çaba göstermediğim için özür dilerim," diyorum ona. "Sana daha fazla değer vermeliydim."

Alex, gölün dibindeki kayaların üzerinde ayaklarını sürüyerek, berrak turkuaz suda neredeyse utangaç bir şekilde ayak parmaklarına bakıyor. "Her zaman bir kız kardeşim olsun istemişimdir," diye itiraf ediyor. "Küçükken hayali kız kardeşler uydururdum, tek kız kardeş olmamak nasıl bir şey olurdu diye hayal ederdim. Sen ve Aurora'yı hep kıskanırdım, çünkü birbirinize sahiptiniz."

"Artık gerçek kız kardeşlerin var," diyorum ona. "Ve sen de teyze oldun, biliyorsun. Aurora'nın çocuklarıyla tanışana kadar bekle. Çok eğlenceliler. Okul tatilinde seni oraya götürebilirim belki?"

Ona verebileceğim tek hediye bu ve onun bu zeytin dalını kabul edip etmeyeceğini görmek için bekliyorum. Alex'e Aurora kadar yakın değilim,

En azından şimdilik değil, ama Alex ve ben birlikte olduğumuz haftalarda bir şeyler inşa ettik. Artık bir arkadaş gibi hissediyorum ve bu iyi bir başlangıç. Kafasını eğip düşünür. Saçları ıslak bukleler halinde omuzlarına dökülür. Ağır, sırılsıklam siyah giysileri içinde çok minik görünür. Başını sallar. "Bu hoşuma gider." Uzun bir süre tereddüt eder. "Peşimden gelip beni kurtardığın için teşekkürler," diyor sonunda. "Daha önce kimse beni kurtarmaya çalışmamıştı. Boğulmasam bile boğuluyor olsam bile." Dudakları ironik bir şekilde hafifçe kıvrılır.

Başımı sallarım. "Ne zaman istersen," derim rahatlamış bir gülümsemeyle. Adrenalin azaldığı için şimdi biraz başım dönüyor. "Baştan başlayabilir miyiz?" diye sorarım, elimi uzatarak.

O da başını sallar ve elimi sıkıca tutar. Dürtüsel bir hareketle onu kucaklamak için kendime çekerim. Ne yazık ki, bir an için yaralı bileğimi unuturum, dengemi kaybederim ve ikimizi de göle düşürürüm. Suyun içinden çıkarken öksürür ve güleriz.

"Vay canına." Alex gözlerinden saçlarını siler. "Bu epik bir başarısızlıktı."

"Evet, bir başka epik başarısızlık." Kıkırdayarak gülüyorum. O gülümsüyor ve gözlerini deviriyor, sonra kıyıya dönmek yerine birkaç metre yüzüp suda duruyor. Tereddüt ediyorum. Üşüyorum, sırılsıklamım ve titremeye başlıyorum. Öğleden sonra geç saatlere doğru hava soğuyor. Ama onun gülümsemesinde bir şey var, bir davet ya da bir meydan okuma. Onu takip ederek kıyıdan uzaklaşıyorum.

Bölüm 52

Göl serin ve o kadar berrak ki, dibindeki tüm taşları görebiliyorum. Şu anda dokunamıyorum ve babamın bana öğrettiği gibi bacaklarımı çırparak suda durmaya çalışıyorum. Islak elbise beni aşağı çekiyor, bu yüzden zorlanıyorum ama suda kalmayı başarıyorum.

Burada olmak, bir kez daha yüzmek garip geliyor. Bu yeri düşünmemeye, burada yaşadığım korkunç anıları silmeye çalışarak çok uğraştım. Babamı kaybetmek hayatımın en kötü günüydü. O, büyürken sahip olduğum en sevgi dolu, sürekli var olan kişiydi ve şimdi onun ölümüyle ne kadar soğuk ve yalnız hissettiğimi hatırlıyorum. Ama biraz daha uzağa yüzdükçe, başka birçok anı da hatırlıyorum. Sadece o korkunç günü değil, o korkunç günden önceki yüzlerce güzel ve harika günü de.

Babam tatilimiz boyunca neredeyse her gün bu plajda yüzmeye giderdi ve çoğu zaman ben de ona eşlik ederdim. Bana sırtüstü yüzmeyi, kurbağalama yüzmeyi ve yirmi dakika boyunca suda durmayı öğretti. Derslerde çok çalıştıktan sonra sırt üstü uzanır, bulutları seyreder, tanıdık hayvan ve sebze şekilleri arar ve bunların İtalyanca isimlerini haykırırdık. Il gatto. L'elefante. La carota. La patata.

O aptalca, kaygısız anları unutmuştum. Hayatımın en mutlu anıları bu yerle bağlantılı. En üzücü anılar da öyle. Yıllarca buradaki üzüntüden kaçındım, ama şimdi bunun benden neşeyi de çaldığını görüyorum. Acıyı kaçınmaya çalıştım, ama bunu yaparken iyi şeylerin çoğunu da kaçırdım. Artık böyle olmayacak, yemin ediyorum. Her şeyi kucaklayacağım, zor olanı ve mutlu olanı, ekşi olanı ve tatlı olanı.

Sırt üstü dönüp kollarımı ve bacaklarımı açarak suda yüzerken bulutları seyrediyorum. "La tartaruga!" diye bağırıyorum, kaplumbağa şeklinde bir bulut görmüşüm.

Alex şaşırmış görünüyor. Kafasında kelimeyi çeviriyor ve heyecanla etrafına bakınıyor. "Kaplumbağa mı? Nerede?"

"Şurada, tam üstümüzde duran bulut. Bu, babamla oynadığım bir oyundu. Hayvanlara veya sebzelere benzeyen tüm bulut şekillerinin İtalyanca isimlerini say.

sebzelere benzeyen bulutların isimlerini İtalyanca olarak söyle."

Tereddütle, o da sırt üstü yüzerek bulutlara bakıyor. "Zucca," diyor ve gerçekten de balkabağına benzeyen bir bulutu işaret ediyor. Ben gülüyorum, o da bana katılıyor ve alaycı bir şekilde kıkırdıyor. Oyun saçma, sevimli ve komik. Birkaç dakika daha lahana, tavşan ve bir salkım üzüm bulmaya çalışıyoruz. Denizanasına benzeyen bir bulut görüyorum. "La medusa!" diye bağırıyorum. Sonra birkaç dakika sessizce yüzüyoruz.

"Peki ne yapacaksın?" diye sorar. "Ne hakkında?"

"Los Angeles'a gidecek misin?"

Nefesimi verip ters dönerek bir kez daha suda yüzmeye başlıyorum. Bu milyon dolarlık bir soru. "Henüz bilmiyorum."

O başını sallar ve birkaç dakika sessizce yüzeriz, kendi düşüncelerimize dalmış olarak. Alex sırt üstü yatmış, benden yavaşça uzaklaşıyor, bulutları izliyor. Yukarıdaki tepede, güneş ışığında parıldayan beyaz sıvalı duvarları olan çiftlik evini görüyorum. Bu manzara nefesimi kesiyor ve içimi bir şefkat dalgası kaplıyor. Bu manzara sevgiyi, evi ve aileyi temsil ediyor. O yer beni kaç kez sıcaklığına geri çağırdı? Ben kaçarken o yıllarca sabırla bekledi.

"İşte buradayım... sonunda," diye mırıldanıyorum. Yavaşça dalgalanan tepelerin üzerine yayılmış gümüş zeytin ağaçlarının arasında bir şeker küpü gibi yer alan çiftlik evine uzun uzun bakıyorum. Burası artık bizi eve çağıran bir yer olmaktan çıkacak diye düşününce boğazıma bir düğüm oturur. Bu yer olmasaydı ben kim olurdum? Bu duvarların içindeki ailenin sevgisi ve kucaklaması olmasaydı ben kim olurdum? Bütün bunlar yok olsaydı bana ne kalırdı? Bu düşünce beni titretir. Dünya dayanılmaz derecede soğuk ve yalnız hissettirirdi.

Çiftlik sadece tarihi, zeytinleri veya sihirli yemek kitabı nedeniyle özel değil, bizim için bir buluşma yeri olduğu için de özel. Yalnız olanlar burada sevgi ve kabul gördükleri bir yer bulurlar. Yaralı olanlar ise iyileşecekleri bir yer bulurlar. Bu, taşlarda, zeytin ağacında veya tepelerin toprağında değil. Aile yemeklerinin, doğumların, ölümlerin, evliliklerin, kalp kırıklıklarının, kaybedilen ve bulunan aşkların uzun tarihinde. Kahveler ve makarnalar, geceleri yataklarımızda güvenle gördüğümüz rüyalar.

geceleri yataklarımızda güvenle gördüğümüz rüyalar. Bu, o taş duvarların içindeki o toprak parçasında yaşanan hayattır. Ne değerli bir hediye. Şimdi bakınca, bu yerin benim için her şey demek olduğunu anlıyorum. Her zaman öyleydi.

Ve sadece ben değil. Hepimiz. Hayattayken babam. Lorenzo ve Nonna ve şimdi Alex. Ailemi düşünüyorum. Bana sadece bilgelik, bağlılık ve kabullenme gösteren Nonna Bruna. Carlo öldüğünde kendi hayatını bir kenara bırakıp kuzeninin ailesinin yükünü üstlenen ve onlara bakan Lorenzo. Ve akıllı, yalnız Alex, umutsuzca bir aile ve ait olabileceği bir yer arayan Alex. Alex'in daha önce söylediği sert sözler aklımda yankılanıyor, kendimden başka kimseyi düşünmediğimi soruyor. Sert, ama doğru. Sadece kendi kederimi, kaybımı, korkumu ve güvenlik ihtiyacımı düşünüyordum. Ama şimdi bu sorunun benden çok daha büyük olduğunu görüyorum. Çiftliği işletme sorumluluğunu üstlenmeyi reddedip Los Angeles'a taşınırsam bu onlar için ne anlama gelir? Bu yeri kaybetmek hepimiz için ne anlama gelir? Garda Gölü çevresindeki topluluk için ne anlama gelir? Nicolo, bizimki gibi çiftliklerin bölgenin her yerinde satıldığını söyledi. Büyük zeytin çiftlikleri ve yabancı şirketler bizimki gibi küçük yerleri yutarken, nesiller boyu süren aile mirasını silip süpürürken, bu kayıp bölgeyi mahvediyor. Hayır dersem, sıradaki bizimki olacak.

Mutfakta Nonna Bruna'nın beni yükümlülükten kurtaran sözlerini düşünüyorum. Bu benim seçimim. Gerçekten benim seçimim. Onun sözleri şimdi aklıma geliyor.

Kendine şunu sor, Juliana. Ya hayattaki en önemli şey kendini güvende hissetmek değilse? Ya bir şeyi veya birini, uğruna risk almaya değer olacak kadar çok sevmekse?

Çiftlik evine bakarken, geçmişim ve geleceğim arasındaki sınırda dururken, bunun önemli olan tek soru olduğunu anlıyorum. Ve bir nefes ile bir sonraki nefes arasında, bir aydınlanma anında, cevabımı bildiğimi anlıyorum.

"Evet," diye fısıldıyorum, önce yumuşakça, sonra daha yüksek sesle. "Evet."

Bu yeri riske atacak kadar seviyorum. Ailemi ve evimizi dünyadaki her şeyden daha çok seviyorum. Nefes aldığım sürece bunun kaybolmasına izin veremem. Onu kurtarmanın bir yolunu bulmalıyım. Nasıl yapacağımı bilmiyorum.

param yok, zeytin çiftliği işletme konusunda bilgim az ve muhtemelen becerim daha da az. Ama ne gerekiyorsa yapacağım. Doğru olan zor şeyi seçiyorum. Yavaşça, seçimimin ağırlığını içime sindiriyorum, kanıma ve kemiklerime, kalbimin her köşesine. Ne pahasına olursa olsun, bir taahhütte bulunuyorum. Bu, beni ayıklaştırıyor, heyecanlandırıyor ve çok doğru hissettiriyor doğru geliyor.

Kararımı verdikten sonra, önce bir rahatlama hissediyorum, ardından hızla kararlılık geliyor. Bunu nasıl başaracağım? Drew'a ne diyeceğim? Kararım ışığında, Drew'un teklifini tekrar düşünüyorum. Programa evet dersem, çiftliğin mali güvenliğini sağlarım. Tüm onarımları, vergileri, ne gerekiyorsa yapabiliriz. Fikir cazip geliyor. Belki de Los Angeles'a gitmek kaçmak değildir. Belki de bu bir imkân, sadece bir süreliğine, programın çekileceği bir sezon ya da yenilenirse birkaç sezon. Belki de Los Angeles'a evet demek ailemiz için en iyisidir. Ama aynı zamanda Nonna ve Lorenzo'nun işleri yürütme kapasitelerinin sınırına geldiklerini de biliyorum. Artık genç değiller. Yorgun ve yaşlanıyorlar. Çiftlikte fiziksel olarak bulunacak, yüklerini bir an önce hafifletecek birine ihtiyaçları var. Ama Los Angeles'a hayır dersem, işleri yürütmek için parayı nereden bulacağız? Nasıl hayatta kalabiliriz?

Seçenekler Gordion düğümü gibi. Hangisinin en iyisi olduğunu bilmiyorum. Nasıl seçim yapabilirim? Her şey yolunda giderse yarın sabah tadacağımız Portakal Çiçeği Pastasını düşünüyorum. Belki o pasta parçası bana yardımcı olur. Hayatımın en mutlu anını gördüğümde, belki de önümdeki seçim için bir cevap bulurum. Birdenbire, yarın sabahın gelmesi için sabırsızlanıyorum.

Bölüm 53

"Tamam, tekrar denemeye hazır mıyız?" Belime önlüğü bağlarken mutfağa umutla bakıyorum.

Saat daha sabahın yedisi, ve biz yine Nonna'nın mutfağında toplanmış durumdayız. Nicolo hazırlık masasının karşısında duruyor ve sanki zihnimi okumaya çalışır gibi koyu renkli gözleriyle beni dikkatle süzüyor. Ona kısa bir gülümseme atıyorum ama bakışlarından kaçınıyorum. Seçtiğim yolu kimseye söylemeye hazır değilim, ilk lokmayı tatmadan olmaz. Umutsuzca, gördüğüm şeyin bana en iyi seçimi göstereceğini umuyorum.

"Hadi başlayalım," diye homurdanıyor Violetta. "Geciktirmemize gerek yok."

Alex ve ben birbirimize bakıyoruz. Dün olanlardan sonra aramızdaki ilişki kesinlikle daha sıcak. Beklenmedik yüzüşümüzden sonra, o tepeye koşarak eve gitti ve Lorenzo'yu Panda ile geri getirdi, çünkü ben ayak bileğime basamıyordum. Akşam boyunca burkulma üzerine buz koyduktan sonra, bu sabah çok daha iyi hissediyorum, sadece tüm ağırlığımı üzerine koyduğumda hafif bir ağrı hissediyorum. Alex'in telefonuyla uğraşıp kayıt yapmaya hazırlandığını izlerken ona karşı bir sevgi dalgası hissediyorum. Onu kurtarmaya çalıştım, ama ironik bir şekilde sonunda o beni kurtardı. Henüz anlamadığımız şekillerde birbirimizi kurtardığımızı hissediyorum.

"Bakalım yemek kitabında ne tarif var. Hep birlikte bakalım." Yemek kitabını tutuyorum ve Alex hariç herkes ellerini üzerine koyuyor. Nefesimi tutarak bir sayfayı açıyorum.

"Evet!" Alex omzumun üzerinden bakarak sevinçle bağırır. Tarif, Portakal Çiçeği Kekidir. İçimden derin bir rahatlama nefesini veririm.

"Pişirmeye başlayalım," diyor Nonna.

Tıpkı geçen seferki gibi, hepimiz pastayı yapmaya yardım ediyoruz. Nonna kuru malzemeleri hazırlıyor, Violetta portakalları püre haline getiriyor ve Nicolo zeytinyağını ölçüyor. En iyi zeytinyağını kullanıyor, bahçemizdeki en yaşlı ağaçtan elde edilen zeytinlerden yapılan zeytinyağını. Parmağımı yağa batırıp tadına bakıyorum. Berrak, hafif yeşilimsi

, hafif ve meyveli, hafif badem tadı var. Bu bölgede altın kadar değerli ve sadece özel günlerde kullanılıyor. Bu, olabileceği kadar özel bir şey.

Alex her şeyi telefonuna kaydederken, Nonna kek kalıbını yağlar. En son portakal çiçeği özünü ekler ve hamura karıştırırım. Sonra fırına koyar, zamanlayıcıyı ayarlar ve bekleriz.

Keki fırından çıkardığımızda, kokulu aromayı içime çekerim, sonra haç işareti yapar ve açıklık ve cesaret için küçük bir dua ederim.

"Hazır mıyız?" Nonna, kek soğuduktan ve üzerine krema sürdükten sonra sorar. Dün öğleden sonraki konuşmamızdan beri kabullenmiş görünüyor, huzurlu ama biraz da üzgün. Elimden gelenin en iyisini yaptığımı, burayı kurtarmak için elimden gelen her şeyi yapacağımı ona söylemek istiyorum, ama şimdi bunun zamanı değil. Daha sonra, kekin bana ne göstereceğini gördükten sonra ona söyleyeceğim. Kolay çözümler yok, ama en azından doğru nedenlerle, ailemizin evi ve sevdiğim insanlar için bir karar verdiğimi biliyorum. Şimdi sadece bunu en iyi şekilde nasıl yapacağım konusunda biraz rehberliğe ihtiyacım var.

Verandaya çıkıyoruz. Nonna yemek kitabını taşıyor, böylece Alex bitmiş pastanın ve tarifin güzel fotoğraflarını çekebilecek. İlk denememizin heyecanı içinde, TikTok için istediği kadar içerik elde edemedi. Nicolo bir yığın tabak getiriyor ve Violetta onu peçetelerle takip ediyor. Alex, hala çekim yaparken, çatalları dağıtıyor ve ben pastayı getirip masaya koyuyorum, ayak bileğim merdivenleri çıkarken hafifçe ağrıyor. Lorenzo da orada, sadece izlemek için. Espresso içiyor ve Nonna'ya utanmadan hayranlıkla bakıyor. Nonna onu görmezden geliyor gibi görünüyor, ama rengi normalden daha canlı. Sanırım onun bakışlarının farkında.

Sabah hafif bulutlu. Fırtına yaklaşıyor ve serin bir rüzgar ağaçların yapraklarını sallıyor. Sabah duşumdan dolayı hala biraz nemli olan saçlarımın telleri, kalın sarı kumaştan yapılmış

saç bandımdan gözlerime doğru savuruyor. Her bir teli saç bandına geri sokuyorum, ama hemen tekrar çözülüyorlar. Vazgeçip önümdeki işe odaklanıyorum.

Pastayı kesmek üzereyken, araba yolunda çakıl sesleri duyuluyor.

"Dalga geçiyorsun herhalde." Violetta gözlerini devirirken, Nicolo avluya giren arabaya başını sallayarak "Bakın kim geri dönmüş" diyor.

Büyük siyah sedan durduğunda bir deja vu hissi yaşıyorum. Drew ve Keith erken gelmişler. Dün gece Drew'a mesaj atıp bu sabah pastayı yeniden yapacağımı ve saat 11'e kadar ona cevap vereceğimi söylemiştim. Saat daha dokuz bile olmamış. Burada ne işleri var? Evin yakınına park edip, hepimizin toplandığını görünce heyecanla arabadan iniyorlar.

Drew merdivenleri ikişer ikişer çıkıyor, Keith de arkasında.

"Böldüğümüz için özür dileriz," diyor Keith nazik bir gülümsemeyle. "Bu sabah erken başlasak iyi olur diye düşündük." Pastayı ve yemek kitabını görüyor ve gözleri beklenti içinde açılıyor. Drew ona bu sabah ne yapacağımızı söylemiş mi acaba? Yemek kitabının nasıl kullanıldığını görmek için kasıtlı olarak erken mi geldiler acaba? Onları suçlayamam ama bu durum beni rahatsız ediyor. Bu bir aile meselesi ve Keith gibi neredeyse yabancı olanların buna dahil olmasını istemiyorum. Drew yanıma yaklaşır ve omzumu sıkar. "Kararını verdin mi?" diye fısıldayarak sorar.

"Mesajımda da söylediğim gibi, saat 11'de sana haber veririm," diye kaşlarımı çatarak fısıldıyorum. İlk lokmayı alana kadar hiçbir şey söylemeyeceğim.

Pastayı kesip dilimlerini tabaklara koyuyorum. Narin çiçek kokusu ağız sulandırıcı. Pastayı Violetta ve Nonna'ya veriyorum, sonra Nicolo'nun önüne bir dilim koyup kendime de bir parça alıyorum. Dün olduğu gibi, Nicolo karşımda oturuyor. Kollarını kavuşturmuş, gözleri Drew'a sabitlenmiş, bu bakış sadece kibar, çelik gibi bir düşmanlık olarak tanımlanabilir.

"Herkes hazır mı?" diye soruyorum, pastamın ucunu kesip çatalla havaya kaldırıyorum. Rüzgâr gerçekten şiddetleniyor, zeytin yapraklarını savuruyor ve verandada toz bulutları oluşturuyor. Yağmur başlamadan bitirebileceğimizi umuyorum.

"Unutmayın," diyor Nonna. "İlk lokmayı tam olarak aynı anda alacağız. Ondan sonra herkes kek ve kahvenin tadını çıkarabilir. Beklenmedik misafirlerimiz bile." Keith ve Drew'a hafifçe azarlayıcı bir tavırla işaret ediyor.

Herkes başını sallıyor. Keith'in telefonunu çıkarıp çekim yapmaya başladığını görüyorum, tüm grubu kadraja alabilmek için masanın etrafında yavaşça dolaşıyor. Böyle kişisel bir anı çekmesi bana bir şekilde yanlış geliyor. Bizi ve bu kutsal birkaç saniyeyi korumak istiyorum.

"Telefonunu kapatır mısın lütfen?" diye nazikçe rica ediyorum. Keith şaşkınlıkla telefonunu indiriyor.

"Neden?" diye sorar. "Bu harika bir görüntü. Yemek kitabının nasıl kullanıldığını gösteriyor."

"Bunun bana teklif ettiğiniz programla hiçbir ilgisi yok," diyorum ona kararlı bir şekilde. "Bu özel bir aile anı."

Sinirlenmiş görünüyor ama telefonunu indiriyor. Yine de çekimi gerçekten durdurduğuna ikna olmuş değilim. İlk yağmur damlaları üstümüzdeki yapraklara düşüyor ve gökyüzü tuhaf bir mor renge bürünüyor.

"Tamam, üç deyince... Nonna, bizim için sayar mısın?"
diye soruyorum. O da başını sallıyor. "Tabii ki. Benim için
bir onurdur."

Kek parçasını çatalla kaldırıp dairedeki herkese bakıyorum. Birkaç hafta içinde hayatımda bu kadar çok şey nasıl değişebildi? Önceliklerim nasıl bu kadar radikal bir şekilde yeniden düzenlendi? Nonna'nın çizgili yüzüne, yorgunluğun izlerini taşıyan ama aynı zamanda masadaki herkese bakarken gözlerinde gurur da gördüğüm yüzüne bakıyorum. Ailemizin mirasının yükünü ondan alacak birini kaç yıldır bekliyordu? Şimdi bu görevi ben üstleniyorum, ama o henüz bunu bilmiyor. Bir şekilde bu ağır sorumluluğun yükünü taşımaya hazır olmalıyım.

"Uno," diye bağırıyor Nonna. Gözlerim Lorenzo'ya kayıyor, Nonna'yı uzun zamandır seven ve ona özveriyle bakan sadık Lorenzo'ya. Aşkını ilan ettiğine göre şimdi ne olacak? Ve Nonna, pastadan ilk lokmasını aldığında ne görecek?

"Due."

Gözlerim Alex'in üzerinde dolaşıyor. Yıllarca yabancı olarak geçirdik. Şimdi kardeşiz. O, ne olursa olsun, bu mirasın, ailemizin ve geleceğimizin bir parçası. Nonna haklıydı. Yarım aile diye bir şey yoktur. Artık bunu biliyorum. Umarım Alex de biliyordur.

Ve tam Nonna son rakamı söylemek için derin bir nefes alırken, bakışlarım Nicolo'ya takılır. Çatalını havada tutar, kek parçasını çatalın ucunda tutar. Nonna'ya ya da pastaya bakmıyor. Koyu renkli gözleri bana sabitlenmiş ve bakışlarında tüm özlemi, yalnızlığı, ayrı kaldığımız yılların yükünü görüyorum. Çok değişmiş. Tamamen aynı. Bana delici bir şefkat, umut ve endişe dolu bir bakış atıyor. Ve aniden ağzım kuruyor. İstiyorum... İstiyorum...

"Tre," diye seslenir Nonna. Gözümün ucuyla Violetta ve Nonna'nın pastayı ağızlarına attıklarını görüyorum, ama Nicolo ve ben kıpırdamıyoruz. Donmuşuz, birbirimize bakıyoruz, bakışlarımızda sorular ve özlem dolu, onun bakışları kararsız, benimki ise şaşkın. İkimiz de bir ısırık almıyoruz.

Uzun bir sessizlik olur. Sanki dünya nefesini tutmuş gibidir. Rüzgâr bile dinmiş, manzara üzerinde garip bir sessizlik hakimdir. Gözleri kapalı olan Nonna'ya bakarım. Mutlu görünür.

Tam o anda Alex işaret eder. "Um, çocuklar. Violetta'ya bakın."

Nicolo ve ben yaşlı kadına dönüyoruz. Sandalyesinde bir heykel gibi oturuyor, eli kalbinin üzerinde, gözleri büyümüş ve bulutlu ufukta bir noktaya sabitlenmiş, sert yüz hatlarında parlak bir sevinç ifadesi var. Kalbim durdu sanki, bir tür kalp krizi ya da felç geçirip son nefesini vermiş olabileceğini düşündüm, ama tam o anda gözlerini kırpıştırdı ve hafifçe nefes aldı. Biraz şaşkın bir ifadeyle dönüp hepimizin ona bakakaldığını gördü.

"Neye bakıyorsunuz?" diye sinirli bir şekilde sordu. Hayır, belli ki iyiydi.

"Nonna V." Nicolo nazikçe koluna dokunur. "Ne gördün?"

Violetta titrek bir elini kaldırır ve gri saçlarını sıkı topuzuna düzeltir. "Çok güzeldi," der, Nicolo'ya ve bana bakarak gülümser. "Şu anda ölebilirim ve huzur içinde olabilirim."

"Peki, kimse henüz ölmesin," diye Nonna pratik bir şekilde espri yapar. Gözleri fal taşı gibi açılmıştır ve yaşadığı deneyimden hiç etkilenmemiş gibi görünür. "Bu görüntünün gerçekleşmesini görmek için yaşamak istiyorsun, değil mi?"

"Evet," diye Lorenzo neşeyle araya girer.

Nonna'nın yüzünde tuhaf bir ifade belirir. Dönüp Lorenzo'ya uzun uzun bakar, sonra bir şeye karar vermiş gibi kararlı bir şekilde başını sallar. Ayağa kalkıp Lorenzo'nun yanına gider, bronzlaşmış yüzünü ellerinin arasına alır ve dudaklarına hızlıca bir öpücük kondurur. "Belki de yaşarsın, seni koca aptal," der keskin bir sesle ve hemen arkasını döner.

Lorenzo bir an şaşkın görünür, sonra yüzünde memnun bir gülümseme belirir. "Belki de yaparım," diye tekrarlar ve bize kurnazca göz kırpar. Nonna oturur ve espresso'sunu hızlıca yudumlar, yanakları donuk bir kırmızıya bürünür. Kızarıyor! Bu onu genç bir kadın gibi gösteriyor. Sanırım aşık olan tek kişi Lorenzo değil.

"Ne gördün, Bruna?" diye sorar Violetta.

"Sizi ilgilendirmez," diye cevaplar Nonna sertçe. Sonra Nicolo ve beni fark eder, elimizde hala bir parça kek olan çatalları tutuyoruz.

"Bir ısırık almadınız mı?" diye haykırır Nonna, şok olmuş gibi. "Nicolo, Juliana, neden bir ısırık almadınız?" Hayal kırıklığıyla elini kalbine bastırır.

Hayal kırıklığı ve dehşet içinde Nicolo'ya çılgın bir bakış atarım. "Bilmiyorum..." Kek parçasını aşağıya doğru bakarım. "Yiyacaktım, ama sen üçe kadar saydığında... yapamadım."

Neden böyle yaptığımı hiç anlamıyorum. Kafamı kaldırıp Nicolo'nun beni merakla izlediğini görüyorum.

"Hala istediğin şey için risk almaktan korkuyor musun?" diye sorar yumuşak bir sesle.

Öfkem anında alevlenir. "Ne istediğimi biliyorum," diye sertçe söylerim. "Bu çiftliğin bir sonraki bakıcısı olmak istiyorum, mirası devam ettirmek istiyorum. Şu anda imkansız gibi görünüyor, ama bir yolunu bulacağım. Bunu anlamak için kek yememe gerek yok. Sadece kekin bana nasıl yapacağımı gösteren bir ipucu vermesini umuyordum, böylece feci bir şekilde başarısız olmazdım." Öfkem dağılınca sesim alçalır. Biraz sarsılmış hissediyorum. Ama o anda en tuhaf

bir şey oldu. Nicolo'nun yüzü aniden aydınlandı ve kocaman bir gülümsemeyle parladı. Fırtınadan sonra güneşin doğuşunu izlemek gibiydi. Pastasını bıraktı ve alkışladı, gözleri hala bana sabitlenmişti.

"Bravo, Jules," diyor. "Bu cesaret isterdi. Görünüşe göre doğru zor şeyi seçmişsin."

Yüzüm kızarır ve etrafa bakarım. Nonna bana gülümsüyor, elleri göğsünde bir azize gibi bir kutsal görüntü görmüş gibi. "Çok mutluyum," diye fısıldar.

Lorenzo sevinçle dizine vurur. Alex bile bana sessizce rahatlamış bir bakış atar. Sadece Violetta bana ekşi bir bakış atar. "Demek kalıyorsun?" der.

Gülüyorum. "Seni hayal kırıklığına uğrattığım için üzgünüm, ama evet. Benden o kadar kolay kurtulamazsın," diyorum ona.

O homurdanır, ama isteksiz bir gülümseme ağzının bir köşesini yukarı çeker.

"Her zaman pasta yapıp tekrar deneyebilirsin," diyor Nonna teselli edici bir şekilde. Yemek kitabını bana doğru kaydırıyor. Kitabı alıp açıyorum, tanıdık pasta tarifini görmeyi bekliyorum, ama bunun yerine, sürpriz bir şekilde, sayfada trüf mantarlı risotto tarifi var. Portakal Çiçeği Pastası yok. Hayal kırıklığıyla kitabı hızla kapatıyorum. Hayatımın en mutlu anını görmek ve umarım bazı cevaplar almak için fırsatı kaçırdım. Şimdi her şeyi kendi başıma çözmem gerekecek. Ne korkutucu bir düşünce.

"Ne gördün?" Nonna masanın karşısından bana bakar, ifademi görür ve kaşlarını çatar. "Kek tarifi yok mu?" Elini uzatıp elimi okşar. "Kitaba güven," der. "Kitap her zaman tam olarak neye ihtiyacımız olduğunu bilir."

Bölüm 54

Tüm bu heyecan içinde Keith'i gözden kaybettim.

"Demek bu meşhur yemek kitabı?" diye soruyor. Dönüp baktığımda omzumun yanında durduğunu görüyorum. Elini uzatıp yemek kitabını alıyor. Onun elinde görmek hoşuma gitmiyor. Nedense, ona dokunmasını istemiyorum. Kitabı açıp sayfaları karıştırıyor. "Bu şeyin sırrı nedir?"

Gerginleşiyorum. "Üzgünüm. Aile yadigarı. Ona çok dikkat etmeliyiz." Kitabı ondan alıp masanın üzerine nazikçe koyuyorum.

"Eğer programda gösterilecekse, başkalarının ona dokunmasına alışsan iyi olur," diyor Keith. Sinirli görünüyor. Birkaç damla yağmur, üstümüzdeki zeytin ağacının yapraklarına küçük, keskin sesler çıkararak düşüyor. Yemek kitabını alıp korumak için önlüğümün cebine koyuyorum.

Keith gözlerini kısarak bana bakar, sonra Drew'u bulmak için etrafa bakınır. "Bir dakika konuşabilir miyiz?" diye sorar sert bir sesle. Drew başını sallar ve ikisi merdivenlerden aşağı inip arabalarına doğru yürürler. Diğer herkes masada oturmuş kek yiyip sohbet etmektedir, üstlerindeki eski zeytin dallarının gölgesinde yağmurdan korunarak. Benim iştahım yok. Kanımda arı sürüsü varmış gibi başım dönüyor ve biraz da titriyorum. Cesur olmak çok enerji gerektirir. Biraz şaşkın bir halde, yemek kitabını mutfağa götürüyorum. Onu bir şekilde güvende tutmam gerektiğini hissediyorum. Onu çekmecedeki yerine koyarken, açık mutfak penceresinden dışarıdan gergin sesler geldiğini fark ediyorum. Drew ve Keith. Rüzgar, yükselen seslerini bana kadar taşıyor. Parmak uçlarımda pencereye yaklaşıyorum. Konuşmalarını net bir şekilde duyabiliyorum.

"Onunla başa çıkabileceğini söylemiştin." Keith'in öfkeden gergin sesi. "Lanet kitaba dokunmama bile izin vermedi."

"Ben hallederim." Drew'un sesi yatıştırıcı ve biraz endişeli. "Bana bir dakika ver. Onunla konuşup ikna edeceğim. Beni dinleyecektir."

Kulaklarım dikiliyor. Sanki benim hakkımda konuşuyorlar.

"O kitaba ihtiyacımız var. Programın tüm amacı bu, Drew. Juliana değil. Onun gibi kızlar çok var." Keith'in sesi küçümseyici. "Ona ihtiyacımız yok. O kitaba ihtiyacımız var. Anladın mı? Kitap yoksa program da yok. Ve şu anda ince buz üzerinde kayıyorsun dostum. Desiree bizi *Dance Off'u* yapmak için ortada bıraktıktan sonra, yeni bir fikre ihtiyacımız var. İşte bu. Ya ona o yemek kitabına erişim hakkı veren bir sözleşme imzalatırsın ya da tüm anlaşma iptal olur, anladın mı? Senden başka birçok seçeneğim var. Sana ihtiyacım yok. Senin bana ihtiyacın var, bunu unutma."

Drew'un cevabını dinliyorum, ama çok zayıf ve mırıldanıyor, net duyamıyorum. Kalbim dehşetle sıkışıyor. Beni gerçekten istemiyorlar. Sadece yemek kitabını istiyorlar. Ben sadece Keith'in istediğini elde etmek için katlanmak zorunda olduğu bir rahatsızlık kaynağıyım. Bu, sanki her şeyin son kez tekrarlandığı hissi veriyor. Ne berbat bir farkındalık.

"Onun istediğin her şeyi yapacağını söylediğini sanıyordum." Keith'in sesi alaycı bir tonla doludur.

"Yapacak!" Drew'un panikle verdiği cevap yüksek ve net. "Jules'u ikna edebilirim. Bana bir şans ver. Onu ikna edebilirim."

Nefesim kesilir. Drew beni, dostluğumuzu kullanıyor. Boğazımı yutarım, az önce içtiğim espressonun acı tadını hissederim. En yakın arkadaşım sandığım adam tarafından ikinci kez ihanete uğruyorum.

Uzaklaşıyorlar ve sesleri uzaklaşıp belirsizleşiyor. Bir araba kapısının çarpıldığını duyuyorum, ama olduğum yerde donup kalıyorum. Tüm kanım başıma hücum etmiş gibi. Başım dönüyor ve kendimi kaybolmuş hissediyorum. Oraya geri dönmezsem, biri beni aramaya gelecek ve içimden bir ses bunun Drew olacağını söylüyor. Onu burada yalnız değil, açık havada görmek istiyorum. Kapıdan çıkıp çakıllı avluyu geçerek, fırtına yaklaşmasına rağmen herkesin hala pasta yiyip espresso içtiği verandaya ulaşmaya çalışıyorum. Tabii ki, Drew merdivenlere ulaşmadan beni durduruyor.

"Selam, Jules!" Sesi hafif, sanki az önce arkadaşlığımızı kariyeri için takas etmemiş gibi.

Onu görmezden geliyorum. Bulutlar artık gölün üzerinde siyah ve gökyüzünde hızla ilerliyor. Sanırım yakında çok ıslanacağız. Birkaç yağmur damlası başımın üstüne sıçrıyor.

"Jules." Bir ayağımı merdivene koyduğumda bileğimden tuttu. Beni nazikçe kendine doğru çekti. "Bir saniye bekle. Seninle konuşmak istiyorum."

Ona dönüp öfkeyle bağırırım. "Ben seninle konuşmak istemiyorum."

Gerçekten şaşkın görünüyor.

"Keith'e söylediklerini duydum," diye yüzleştiriyorum onu. "Bence gitmelisin." O kadar hayal kırıklığına uğradım ki midem bulanıyor.

"Hey, hey. Ne duyduğunu bilmiyorum, ama izin ver açıklayayım," diyor Drew, beni kendine doğru çekerek. Elini uzatıp gözlerimden bir tutam saçımı geri çekiyor ve saç bandıma sıkıştırıyor. Bu şefkatli hareket samimi gelmiyor. Geri çekiliyorum. Beni nasıl böyle kullanabilir? Bu çok manipülatif.

"Ne duyduğumu biliyorum," diye mırıldanıyorum. "Keith beni istemiyor. Sen sadece yemek kitabını almak için beni kullanıyorsun."

Başını sallar, mavi gözleri genişlemiş ve yalvarırcasına bakar. "Hayır, tamamen yanlış anladın. Keith yemek kitabını istiyor. Ben sadece yemek kitabını kullanıyorum ki birlikte bir program yapabilelim. Tıpkı planladığımız gibi. Hadi ama Jules. Hala yapabiliriz. Hep istediğimiz şey bu değil miydi?"

Bir an için, cazip geliyor. Az önce duyduğum onca şeye rağmen, o samimi mavi gözlere bakıp ona inanmamak zor. Uzun zamandır bana iyi bir arkadaş oldu. Duymak istediğim şeyleri söylüyor. Ne yazık ki hepsinin yalan olduğunu biliyorum.

Omzumun üzerinden, ailemin sohbet edip eğlendiği veranda masasına bakıyorum. Violetta bir şey söylüyor ve Lorenzo kahkahalarla gülüyor. Alex bile pastasını karıştırırken gülümsüyor. Bu arkadaşlığımızın sonu, diye fark ediyorum üzüntüyle. Drew'un söyledikleri doğru olsa bile, benimle bir şov yapmak istese bile, beni kullanıyor. Bana karşı dürüst davranmadı. Tıpkı daha önce olduğu gibi, kendini ön planda tutuyor.

Bu onun için bir alışkanlık. Şimdi anlıyorum, en ufak bir aldatma belirtisi, bencil çıkar kokusu. Drew önce Drew'u düşünüyor. Muhtemelen beni bir arkadaş olarak önemsiyor, ama kendini daha çok önemsiyor. Onu şimdi gerçekte olduğu gibi görüyorum, çekici ve vefasız, tatlı ama özünde bencil. O bir erkek değil. Hâlâ bir çocuk.

"Jules, her şey yolunda mı?" Başımı kaldırıp baktığımda, Nicolo taş merdivenlerin başında durmuş, bizi izliyor, koyu renk gözleri Drew'a sabitlenmiş. Adımı söyleme şekli koruyucu bir tavır sergiliyor. Anında rahatladığımı hissediyorum.

Tereddüt ediyorum, sonra başımı sallıyorum, Nicolo ve Drew'a bakıyorum. Nicolo yalan söylemez, aldatmaz. Kendini düşünmez. Violetta'ya yardım etmek için her şeyden vazgeçti ve onun zorlu tavırlarına ve çabalarına karşı minnettarlık göstermemesine rağmen pes etmedi. Nonna ve Lorenzo'ya da, görevini ve cömertliğini karşılığında hiçbir şey beklemeden baktı. İki adam arasındaki fark çok açık.

Drew'a dönüyorum.

"Çok geç," diyorum ona. "Eve git. Cevabım hayır." Arkanı dönüp merdivenlere doğru yürümeye başlıyorum, ama o bileğimi tutuyor. Ona doğru dönüp, ayak bileğimde keskin bir ağrı hissederek yüzümü buruşturuyorum.

"Bırak beni," diyorum. Yağmur damlaları ayaklarımızın altındaki çakıllara, birleşmiş ellerimize sıçrıyor. Rüzgârın savurduğu kum taneleri gözüme girince gözlerimi kırpıyorum.

"Hayır, Jules, bekle. Açıklayabilirim." Yüzündeki ifade paniğe ve çaresizliğe dönüşür.

"Ah, canımı acıtıyorsun." Onun elinden kurtulmaya çalışarak mücadele ediyorum.

Bileğimi çok sıkı tuttuğu için ağrıyor.

"Hey, piç kurusu!" Aniden, Nicolo yanımda belirir. Yıldırım hızıyla Drew'a atılır, tek bir akıcı hareketle bileğimi Drew'un elinden kurtarır ve onu solar pleksusa sertçe yumruklar. Drew, şaşkın bir ifadeyle karnını tutarak homurdanarak geriye doğru sendeler. Ağzı altın balık gibi açılıp kapanır ama ses çıkmaz.

Nicolo beni arkasına çekip vücuduyla korur. "Bırak dedi," diye dişlerini sıkarak homurdanır. Bana bakar. "Jules, iyi misin?"

Başımı sallarım, hassas bileğimi tutarak, gözyaşlarına boğulmak üzereyim. Her şey korkunç, ama önümde duran Nicolo'nun sağlam ağırlığı güven verici. Bana yardım etmeye geldi ve şimdi benim için savaşmaya hazır gibi görünüyor. Tüm vücudu gergin, tetikte.

Drew nefes nefese kalır ve karnını tutarak Nicolo'ya bakar. "Neden yaptın bunu dostum?" diye hırıltıyla sorar. "Sadece konuşuyorduk."

"Hayır, konuşmuyordunuz," diyor Nicolo keskin bir şekilde. Sakin ve hesaplı bir şekilde gömleğinin kollarını sıvamaya başlıyor. Tüm teras masasının sessizleştiğini ve bizi hayranlıkla izlediğini fark ediyorum, sanki Nonna'nın kimse televizyonu duyamayacağını düşündüğünde ön salonda izlemeyi sevdiği İtalyan pembe dizilerinden birinin bölümüyüz gibi.

"Jules'a soralım," diyor Nicolo sohbet eder gibi. Bana dönüyor, gözleri yüzümü tarıyor, kaşlarında hafif bir endişe çizgisi beliriyor. "Jules, bu pezzo di merda ile konuşmaya devam etmek istiyor musun?" diye soruyor Nicolo kibarca. Gölün karşısından bir şimşek çakıyor ve gök gürültüsü duyuluyor. Ben sıçrıyorum, sonra Drew'a bakıyorum. Bana yalvaran bir bakış atıyor. İtalyanca bilmediği için Nicolo'nun ona hakaret ettiğini anlamıyor.

Üzüntüyle başımı sallıyorum, sesimin titremesini engellemeye çalışıyorum. "Hayır. Onu bir daha görmek istemiyorum."

Söylenecek başka bir şey yok. Belki Drew, en azından kendi anladığı kadarıyla, motivasyonları hakkında doğruyu söylüyor. Ama bana karşı dürüst olacağından, beni öncelikli tutacağından emin olamıyorum. Ve ona gerçekten güvenemiyorsam, daha ne söylenebilir ki? O gerçek bir arkadaş değil ve bu benim kalbimi kırıyor.

"Jules!" Drew acınası bir şekilde tekrar dener.

"Bence gitme vaktin geldi," diyor Nicolo sohbet eder gibi, ama Drew'a doğru kararlı bir adım atıyor. Drew geri çekiliyor ve birkaç adım geriye sendeliyor.

Tam o sırada Keith, telefonla konuşurken sedandan atlar. Avludaki çatışmayı görünce aniden durur. Küfür eder ve cümlesini yarıda keserek telefonu kapatır, sonra Drew'a doğru büyük adımlarla yürür ve bize öfkeli bir bakış atar. "Bunu sen mi hallediyorsun?" diye Drew'a bağırır, onu omzundan tutup sedana doğru yönlendirir. "Arabaya bin. Bundan sonrasını ben hallederim."

Drew, azarlanmış bir çocuk gibi üzgün bir şekilde arabaya doğru sürünürken neredeyse ona acıyorum. Neredeyse, ama tam olarak değil.

Bölüm 55

"Bu tatsız olay için özür dilerim," diyor Keith, ceketinin cebinden çek defterini çıkarırken. "Böyle bir duruma gelmeyeceğini umuyordum." İçini çekiyor. "Tamam, ne kadar?"

"Ne demek istiyorsun?" Kafam karışmış bir şekilde ona bakıyorum.

Keith bana bakar. Gözleri sertleşir. "Yemek kitabı için ne kadar? Bunun ne kadar büyük bir fırsat olduğunu biliyor musun? Bu program, onu yayınlamaya karar veren şanslı kanal için en çok konuşulan programlardan biri olacağı kesin." Sanki paranın akışını şimdiden görebiliyormuş gibi dudaklarını yalar. "Bak Jules, sen harika bir kızsın. İnsanlar seni seviyor. Sana bir şey söyleyeyim. Yardımcı sunucu olmadan, sadece sen tek başına bir program yapmaya ne dersin? Ya da istersen başka birini bulabiliriz." Drew'a doğru işaret eder, Drew hala karnını tutarak ve hafifçe hırıltılı nefes alarak sedanın arkasına tırmanmaktadır. Sonra Keith, Nicolo'ya spekülatif bir şekilde bakar. "Hiç televizyona çıkmayı düşündün mü?" diye sorar.

Nicolo kollarını kavuşturur ve burun kıvırır. "Hayır."

Keith omuz silker. "Peki, ne olacak Jules? Hala güzel bir avansla programı yapmak istiyor musun? Yoksa bana sadece yemek kitabını satmak mı istiyorsun? Fiyatını söyle."

Ağzım açık kalır. "Yemek kitabı için mi? O satılık değil."

Keith gülmeden güldü. "Her şey satılıktır," dedi düz bir sesle. "Sadece doğru fiyatı pazarlık etmek meselesi."

Verandaya bir göz atıyorum. Nonna orada oturmuş bizi izliyor. Bana kendi yolumu seçme özgürlüğü verdi. Bu kararı ben vermeliyim. Çiftlik evine, duvardan parçalar halinde düşen sıvaya, panjurların soyulmuş boyasına bakıyorum. Çok kolay olurdu. Fiyatı ben belirlerim, gösteriyi yaparım ya da yapmam ve burayı kurtarırım.

Buradan ayrılmayı, Nonna ve Lorenzo'yu, Nicolo'yu terk etmeyi ve Los Angeles'ta yolumu bulmaya çalışmayı düşünüyorum. Bu düşünce, iyi bir amaç için olsa bile, beni kederlendiriyor.

İçinde hiç sevinç kıvılcımı yok. O zaman yemek kitabını satayım mı? Kitabın Keith'in eline geçeceği düşüncesi beni ürpertir. O kitap ailemizin kalbi, bereket, misafirperverlik ve özenin kitabıdır. Costa adının tüm iyi ve doğru yanlarını sembolize eder. Bizim tarihimiz ve mirasımızdır. Kim olduğumuzun kalp atışını satmak gibi olur.

"Yemek kitabı satılık değil," diyorum, herkesin duyabileceği kadar yüksek sesle. "Ben de satılık değilim. Gitmelisin. Burada senin için bir şey yok."

Bunu söylerken, tüm mali fırsatlarımızı çöpe attığımı fark ediyorum. Ama onun istediğini kabul edemem. Bu sözleri söylemek korkutucu, ama çok doğru geliyor. Yine de kalbim biraz titriyor. Doğru kararı verdiğimi biliyorum, ama paranın gitmesini görmek zor. Yukarıda Alex ıslık çalıyor ve alkışlıyor. Keith sinirleniyor gibi görünüyor.

"İki yüz bin nasıl?" diye teklif ediyor. "Bundan daha fazlasını verememem." Gerçekten çek yazmaya başlıyor. Şişman yağmur damlaları çek defterine sıçrıyor. Çok ıslanmak üzereyiz.

"Hayır," diyorum kararlı bir şekilde. "Hiçbir fiyata olmaz." Arkanı dönüp verandaya geri dönüyorum. Yağmur gerçekten başlamadan masayı temizleyip içeri girmeliyiz. "İyi uçuşlar."

Lorenzo, büyük, koruyucu bir ayı gibi merdivenlerden aşağı iner. Yanımdan geçip Nicolo'nun yanına gelir, vücutları benimle Keith arasında bir bariyer oluşturur, ailemizi koruyan şüpheli İtalyan erkekliğinin canlı bir duvarı. Buna bayılıyorum. Keith bana doğru adım atmaya başlar, ama Nicolo ve Lorenzo yolunu keser.

"Onu duydun. Gitme vaktin geldi," diyor Lorenzo, ağır aksanlı İngilizcesiyle. Etli avucuna yumruğunu vuruyor. Sesi Godfather'ınki gibi. Keith'in şok olmuş ifadesine neredeyse gülüyordum.

"Ve eğer seni burada bir daha görürsek, bu bölgedeki tüm yargıçlar ve polislerle arkadaş olduğumu bilmeni isterim. Tutuklanacaksın ve İtalyan hapishanesindeki kalışının olabildiğince sefil geçmesini sağlamak benim kişisel hedefim olacak," diyor Nicolo sohbet eder gibi. "Ve bu, senin korkak küçük Ken bebek arkadaşın için de geçerli." Sedan'a doğru başını sallıyor.

Onun blöf yaptığından eminim, ama Keith ikna olmuş görünüyor.

"Peki." Keith irkilir ve ellerini kaldırarak yatıştırıcı bir hareket yapar. O aptal değildir. Ne zaman yenildiğini bilir. Arabaya doğru döner. "Ne boşuna bir yolculuk," der tiksintiyle yüksek sesle. Drew ile birlikte sedanın arkasına biner ve kapıyı sertçe kapatır. Bir dakika sonra, şoför motoru çalıştırır ve araba çakıl taşları saçarak uzaklaşır. Sessizce, sedanın hızla uzaklaşmasını izleriz. Onların gitmesini izlerken, garip bir boşluk hissederim. Yavaşça, hafifçe yüzümü buruşturarak verandaya çıkan merdivenleri tırmanırım. Aceleci davranışlarımın büyüklüğü kafama dank edince, endişeden midem bulanır. Şimdi ne yapacağım ben?

Masaya yaklaşırken Nonna bana "Doğru olanı yaptın" der. Gözleri şefkatle yumuşak ve şüpheli bir şekilde parlıyor. Acaba... ağlıyor mu?

Alex bana isteksiz bir saygıyla bakıyor. "Bu çok sert bir hareketti," diyor. "Ruth Bader Ginsburg düzeyinde havalı."

Violetta bile etkilenmiş görünüyor. "Sen güçlü bir kadınsın," diyor isteksizce. "Tıpkı Nonna Bruna gibi."

Yorgun bir şekilde başımı sallayıp, yaklaşan yağmur fırtınasını görmezden gelerek, gürültüyle oturdum. Bileğim ve ayak bileğim ağrıyordu. Kendimi güçlü ya da sert hissetmiyordum. Korkmuş, yorgun ve biraz da üzgündüm. Yıllardır Drew ve Keith'in bana teklif ettiği şeyi istiyordum: en iyi arkadaşımla birlikte popüler bir dizi, bunun getireceği güvenlik ve emniyet hissi. Ama şimdi güvenliği ve emniyeti bilinmeyene, benim için gerçekten önemli olan şeyi kurtarma şansına takas ettim. Ve korkularım ve endişelerime rağmen, doğru seçimi yaptığımı biliyorum. Bu benim doğru zor seçimim. Hayatımda risk almaya değer şeyler buldum: bu yer ve şu anda bu masada oturanlar. Korkunun kazanmasına izin vermemeye kararlıyım. Cesaretimi geliştiriyorum ve seçimlerimi gerçekten sevdiğim şeylerin yönlendirmesine izin vermeye çalışıyorum. Şans için haç işareti yapıp başparmağımı öpüyorum. Aziz Sebastian'ın bana verebileceği tüm yardıma ihtiyacım var.

"Sanırım biraz kek yemem lazım." Tabağımdaki kalın dilimi açgözlülükle seyrediyorum. "Ama yağmur gerçekten başlamadan içeri girmemiz gerekmez mi?" Kimse endişeli görünmüyor.

"Fırtına bizi geçip gidiyor," diyor Nonna, önüme neredeyse soğumuş bir fincan espresso koyarken. Şaşkınlıkla başımı kaldırıyorum. Haklı. Rüzgârın etkisiyle birkaç zeytin yaprağı masanın üzerinde kayıyor, ama nedense

görünen o ki, yaklaşan fırtına bizi es geçiyor. Gölün üzerinde mavi gökyüzü ve su üzerinde soluk bir güneş ışığı görüyorum. Yağmur durmuş. Pastadan bir ısırık alıyorum, gözlerimi kapatıp hassas lezzetini ve ani sükuneti rahatlamış bir hisle tadını çıkarıyorum. Çiftliği nasıl kurtaracağımı sonra düşünürüm. Şu anda pastamın tadını çıkarmak ve doğru kararı vermiş olmanın, doğru zor şeyi seçmiş olmanın memnuniyetini yaşamak istiyorum. Pastadan bir ısırık daha alıyorum, sonra bir tane daha. Her biri zeytinyağı ve portakal çiçeği gibi tadı var, topraksı, samimi ve biraz acı-tatlı.

Bölüm 56

"Yani İtalya'da kalacak mısın?" diye sorar Alex çekinerek. Yarısı yenmiş kek diliminden başımı kaldırıp herkesin bana baktığını görürüm. Bir çatal dolusu kekimi soğuk espressoyla yutarım. Şeker ve kafeinin verdiği güçle yavaşça başımı sallarım.

"Kalacağım," diyorum kararlı bir şekilde, ancak midem endişeden sıkı bir düğüm gibi düğümlenmiş durumda. "Elimden gelenin en iyisini yapacağım. Başarılı olacağımı söz veremem, ama elimden gelenin en iyisini yapacağım."

Lorenzo sevinçle bağırır. Nonna küçük, memnun bir gülümsemeyle başını sallar. Nicolo, tuttuğunu bilmediğim bir nefes verir. Violetta uzun zamandır acı çekmiş gibi görünür, ama ağzında neredeyse... memnun gibi görünen küçük bir kıvrım vardır. Alex düşünceli görünür.

"Ama en büyük gelir kaynağım az önce o sedanla uzaklaştı," diyorum ciddiyetle. "Şimdi yeni bir plana ihtiyacım var."

Kalbim sıkışarak tabağıma bakıyorum. Bunu nasıl başaracağız? Az önce üstlendiğim sorumluluğun gerçekliği yavaş yavaş kafama dank ediyor ve endişem artıyor, göğsümde keskin bir sıkışma hissediyorum. Baskıyı hafifletmek için elimi göğüs kemiğime bastırıyorum.

"Yeni bir plana ihtiyacımız var demek istiyorsun, değil mi?" diyor Alex, sesinde azarlayıcı bir tonla.

Ona şaşkın bir bakış atıyorum.

Gözlerini devirir. "Sanki Süperkadın falan olman ve her şeyi kendi başına çözmen gerekiyormuş gibi davranıyorsun, ama hepimiz burayı seviyoruz. Birlikte bir çözüm bulabiliriz. Yani, ben uzman değilim, ama aile olmak bu değil mi? Birlikte bir şeyler yapmak?"

"Tabii ki." Lorenzo şaşkın görünüyor. "Bunu tek başına yapamazsın Juliana. Kimse yapamaz."

Nonna şiddetle başını sallar. "Certamente. Birlikte yapacağız. Yalnız değilsin, Juliana." Elimi tutar ve sıkıca sıkar. "Evet dediğin için teşekkürler, Nipotina. Çok mutluyum. Hepimiz sana yardım edeceğiz."

Masadaki hevesli yüzlere bakarak duygulanıyorum. Ciddiydiler. Yalnız değildim. Ne olursa olsun bana yardım edecekler, yanımda olacaklardı. Kendimi bu kadar desteklenmiş hissetmeyeli yıllar olmuştu. Gözlerim doldu. Titrek bir nefes alıyorum, onların ilgisi ve bağlılığıyla kendimi sakinleştiriyorum. Gölün üzerinde, fırtınanın kara bulutları tamamen geçmiş ve altın rengi bir ışık tepelerden ve sudan aşağıya doğru akıyor, her şeyi parlak bir ışıltıyla kaplıyor.

"Grazie mille," diye mırıldanıyorum. Yalnız değilim. Bu farkındalığın sıcaklığı, yalnız kalbime bir merhem gibi yavaşça sızıyor.

Violetta küçük bir baş sallama ile onaylar. "Ailene yardım etmekle doğru yapıyorsun," der. Elini uzatır ve Nicolo'nun elini sertçe okşar. "Benim Nicolo'm gibi," der. "Hepimizi onurlandırıyorsun. Bundan daha değerli bir şey yok. İkinize de minnettarız."

Nicolo'ya bakıyorum. Şok içinde büyükannesine bakıyor. Onun kimseye övgü dolu sözler söylediğini hiç duymadım. Pastanın ilk ısırığında gördüğü şey çok etkileyici olmalı. Nicolo bana bakıyor ve gözlerim ile gözleri buluşuyor. Biraz boğulacakmış gibi görünüyor. Sandaletli ayağımı masanın onun tarafına kaydırıyorum ve onun loafer'ını buluyorum, ayağımı onun ayağına dayıyorum. Şaşkınlıkla bana bakar, sonra rahatlar ve bana en tatlı gülümsemesini gösterir ve ayağıyla bana hafifçe dokunur. Çok hafif bir dokunuş, ama göğsümü ısıtır. Aramızda filizlenen bu şey her neyse, artık burada kalacağım için, onu büyütme şansımız var. Bu düşünce beni heyecan ve sevinçle doldurur.

"Kalacağım, ama ne yapacağım hakkında hiçbir fikrim yok," diyorum, boğazımı temizleyip işime odaklanmaya çalışıyorum, Nicolo hala ayağımı okşuyor olsa da. "Yeni bir plana ihtiyacımız var."

"Önce yemek yiyelim," diyor Nonna kararlı bir şekilde. "Kimse aç karnına düşünemez. Önce makarna yapalım, sonra plan yapalım."

Bir saat sonra, hepimiz yine verandada oturmuş, taze yapılmış pesto sosuyla ıslatılmış, hafif spiral şeklinde, çiğnenmesi kolay bir makarna olan Trofie al pesto'yu yiyoruz. Basit ve son derece lezzetli, en sevdiğim tariflerden biri. Yemek kitabım için harika bir katkı olacak. Spiral makarnaları şekillendirmeyi çok sevdiğim için her yaz Nonna'ya bunu yapması için yalvarırdım. Bugün onu tekrar yapmak çok eğlenceliydi. Alex, taze pesto ile parıldayan makarnanın birkaç güzel fotoğrafını çekiyor ve ardından Nonna yemek için kısa bir şükran duası ediyor. Güneş tekrar çıktı, hava temiz ve ferah. Dünya yepyeni görünüyor. Kendimi biraz daha umutlu hissediyorum. İtalya'da güneşli bir günde ev yapımı makarna yerken nasıl umutlu hissetmezsiniz ki?

"Mangiate, mangiate," diyor Nonna, tabaklarımıza cömert porsiyonlar koyarken. Yiyin. Yiyin. Biz de öyle yapıyoruz, yemeğin tadını çıkarırken, hafif, sek yerel kırmızı şarabı yudumluyoruz. Gün güneşli ve sıcak hale geldi. Zeytin ağaçlarının hışırtısı altında böcekler vızıldıyor ve uzaktan, yolun hafif gürültüsünü duyabiliyor ve pürüzsüz ve sakin mavi suyun parıltısını görebiliyoruz. Ama oyalanmıyoruz. Yapacak çok işimiz var.

"Durum ne kadar kötü?" diye soruyor Nonna, öğleden sonra erken saatlerde Lorenzo ve bana espresso ikram ederken. Nicolo, öğle yemeğinden sonra Violetta'yı eve götürmek için ayrıldı ve çiftlikte birkaç iş meselesini hallediyor. Her an geri dönebilir. Alex mola verdi ve günün üçüncü İtalyanca dersini bitiriyor ve şüphesiz Tommaso'ya mesaj atıyor.

"Kötü değil, ama iyi de değil." Uzun süre rakamlara eğildiğim için kramp giren boynumu ovuşturarak iç çekiyorum. Öğle yemeğinden bu yana geçen iki saati çiftliğin tam mali durumunu ortaya çıkarmak için harcadık ve veranda masası defterler, makbuzlar ve İtalyanca resmi mektuplarla kaplı. İlk adımın, bu masrafları nasıl karşılayacağımızı düşünmeye başlamadan önce çiftliği işletmenin ne kadara mal olduğunu anlamak olduğunu kararlaştırdık.

Ona rakamları gösteriyorum. Çiftliğin yıllık işletme bütçesi çok büyük bir meblağ değil, ama bunu ödeyebilecek hiçbir yolumuz olmadığı için, sanki bir servet gibi geliyor.

Buna ek olarak, gerekli onarımların maliyeti de yüz binleri aşıyor. Lorenzo ve Nonna'nın ikisinin de kişisel harcamalarını karşılayan küçük bir emekli maaşı var ve bu maaştan biraz da elektrik, su, gaz ve araba benzini gibi masraflar için para artıyor. Yine de, benim kişisel harcamalarım, çiftliğin işletme masrafları ve birikmiş onarım masrafları var. Bu parayı nasıl bulacağız? Bir yudum espresso içip, kafamdaki düşünceleri sakinleştirmeye çalışıyorum.

Biz somurtarak rakamlara bakarken Nicolo geri geliyor. Eski model kırmızı Vespa'sıyla hızla gelip merdivenlerin altına park ediyor.

"Ne oldu?" diye sorar, kaskını çıkarır ve merdivenlerden çıkarak verandaya gelir. "Burası cenaze töreni gibi."

Ona rakamları söylerim ve o ıslık çalar. "Tamam, peki plan ne?" Oturur.

"Plan yok," diye itiraf ettim. "Şovu yapmak plandı."

"İyi ki kurtulduk." Nonna yere tükürdü, ağzı ekşi bir şey tatmış gibi büzülmüştü.

Lorenzo başını sallar. "Kötü bir plandı," der ciddiyetle.

"Açıkçası, yeni bir plana ihtiyacımız var," diyor Nicolo kararlı bir şekilde. "O zaman bir şeyler düşünelim."

Hepimiz bir an sessiz kalırız.

"İnsanları çiftlikte kalmalarına izin versek nasıl olur?" Alex telefonundan başını kaldırarak sorar.

"Ne demek istiyorsun?" diye sorarım.

"Oda ve kahvaltı gibi, ama çiftlik ürünleri de dahil," diye açıklıyor.

"Burada buna agriturismo diyorlar," diyor Nicolo. "Kırsal bir yatak ve kahvaltı gibi bir şey. Konuklar yerel bir çiftlikte birkaç gün geçiriyorlar. Sebze topluyorlar ve bölgede yetiştirilen yiyecekleri yiyorlar. Burada çok popüler."

"Kimsenin kullanmadığı iki ekstra yatak odamız var," diye düşünür Nonna. "Onları temizleyip misafir odası yapabiliriz."

"İnsanlar bu tür yerlerde kalmak için ne kadar ödüyor?" diye soruyorum.

Alex omuz silkiyor. "Bir bakalım." Telefonunda Google'ı açıyor ve bize yakınlardaki agriturismo'ların birkaç listesini gösteriyor. Çiftlikler birbirine benziyor.

bizimki ve para iyi. Şaşırtıcı derecede iyi. Bu fena bir fikir olmayabilir.

"Garda kasabası yakınlarındaki bu çiftlik şarap ve zeytinyağı tadımı sunuyor," diyorum yavaşça. "Biz de bunu yapabiliriz."

Nicolo parmaklarını buklelerine geçirir ve saçları heyecanla havaya kalkar. "Bruna, sen de yemek pişirme dersleri verebilirsin. Avukat bir arkadaşım geçen yıl Provence'da özel bir evde ders aldı. Birkaç saat için iki yüz euro ödedi."

"Birkaç saat için bu kadar para mı? Ben bunu hiç sorun etmeden yapabilirim," diyor Nonna.

"Gerçek bir nonna ile otantik İtalyan yemek pişirme dersleri," diye düşünürüm. "Gerçek hayattaki Pasta Grannies gibi."

"YouTube'daki kadınlardan daha iyi tarifler biliyorum," diyor Nonna burnunu çekerek.

"Onların sihirli bir yemek kitabı yok, bu yüzden onlara biraz müsamaha göster," diyorum kuru bir şekilde. Fikri düşünürken parmaklarımı masaya vuruyorum. "Ama kalmak isteyen insanları nereden bulacağız?" diyorum. "Agriturismo ve Nonna'nın yemek derslerini nasıl tanıtacağız?"

Alex şaşırmış görünüyor. "Oh, bu kolay. Sosyal medya. Konuk ağırlayıp ağırlamadığımızı, düğün için terasımızı kullanıp kullanamayacaklarını, Nonna'nın sihirli yemek kitabını açıp açamayacaklarını soran insanlardan giderek daha fazla mesaj alıyorum. Şu anda günde en az birkaç kişi bana bu tür şeyler soran mesajlar gönderiyor."

"Gerçekten mi? O kadar çok mu?" Ona bakıyorum. Hiç bilmiyordum.

Alex bana bazı mesajları gösteriyor. Alabama, Kaliforniya, Kanada, Brezilya, Malezya, Güney Afrika'dan gelen mesajların hepsi, bizimle kalmak, Nonna ile tanışmak, yemek kitabını görmek, yaptığımız tarifleri öğrenmek isteyen insanlardan geliyor.

Aklım olasılıklarla dolup taşıyor. Bu şaşırtıcı derecede iyi bir fikir. Nonna'nın da belirttiği gibi, üst katta Nonna'nın odasının yanında kullanılmayan iki yatak odası var. O odaları boşaltıp, biraz emek harcayarak ve yeni dekorasyonlarla güzelleştirebiliriz. Hızlı bir hesaplama yapıyorum. Yılın sadece bir kısmında rezervasyon alsak bile, bu bize makul bir gelir getirecektir

gelir elde edebiliriz. İhtiyacımız olan her şeyi karşılamaya yetmez, ama ayakta kalmamıza kesinlikle büyük katkı sağlar.

Bölüm 57

"Bu iyi bir başlangıç, ama başka bir şeye daha ihtiyacımız var." Önümdeki deftere kalemimle hafifçe vuruyorum. "İki boş yatak odamızda misafir ağırlamak ve yemek pişirme dersleri vermek yeterli gelir getirmeyecek. Çatı onarımı gibi şeyler için büyük paraya ihtiyacımız var. Bu evin çok işleri var."

"Peki ya yemek kitabın?" diye sordu Nonna. "O bize yardımcı olabilir mi?"

Kafamı sallıyorum. "Avansı aldım bile. Yani, yemek kitabı çok iyi satarsa, evet, telif hakları biraz yardımcı olabilir. Ama gelir olarak ona güvenebileceğimizi sanmıyorum."

“Para olarak değil belki,” diyor Nonna düşünceli bir şekilde, “ama bunlar bizim aile tariflerimiz; burası senin yemek yapmayı öğrendiğin yer. Yemek kitabını çiftliği tanıtmak için kullanabilir misin?”

"Yani yemek kitabını çiftlikte sunduğumuz ürünleri pazarlamak için mi kullanayım?" diye soruyorum, olasılıkları düşünerek.

"Aynı şeyi sosyal medyada da yapabiliriz," diye heyecanla sözünü keser Alex. "Ücretsiz çiftlik konaklaması için bir yarışma düzenleyebiliriz. Daha fazla tanıtım videosu çekebiliriz." Dünyayı fethedecekmiş gibi görünüyor. Coşkusu bulaşıcı. "Çiftlik etrafında bir marka oluşturabiliriz," diyorum, kafamda bir fikir oluşmaya başlıyor. Şimdi ben de heyecanlanmaya başladım. Muhtemelen bizi mali açıdan bu durumdan kurtarmaya yetmez, ama büyüme potansiyeli var. Ne kadar potansiyel olduğunu henüz bilmiyorum.

"Misafir rezervasyonlarını ve konaklamalarını ben halledebilirim." Bu fikre ısınmaya başladım. "Nonna, yemek pişirme derslerini halledebileceğinden emin misin? Çok iş var."

Endişelerimi eliyle savuşturuyor. "Son nefesime kadar çalışacağım," diyor. "Bu, burayı ve mirasımızı koruyabileceğimiz anlamına geliyorsa."

“Zio Lorenzo, sana yardım edersek, arazileri ve zeytinlikleri yönetmeye devam edebilir misin?” diye soruyorum. Lorenzo hemen kabul ediyor.

"Ben de ona yardım edeceğim," diye Nicolo aniden gönüllü olur. "Elimden geldiğince." "Hey, peki ya ben?" diye Alex araya girer. "Neden ben bu işe dahil edilmedim
dahil edilmiyorum?"

Şaşkınlıkla ona bakarım. "Çünkü birkaç hafta sonra okul başlıyor ve New York'a dönmen gerekiyor."

Çenesini inatla dışarı çıkarır ve başını sallar. "Gitmek istemiyorum," der.

"Alex, bunun sadece yaz için olduğunu biliyordun," derim, kafam karışmış bir şekilde. "Asla bundan fazlası olmamalıydı."

"Çok geç," diyor ısrarcı bir tonla. "New York'a dönmek istemiyorum. Burada kalmak istiyorum. Çiftliğin tüm sosyal medya hesaplarını yönetebilirim. Yararlı olabilirim. Bu konuda yardımıma ihtiyacın var."

Moral desteği için Nonna'ya bakıyorum ama o sadece omuz silkiyor. "Çok yararlı becerileri var," diyor, pek yardımcı olmayan bir şekilde.

Nonna haklı. Alex harika bir kazanç olurdu, ama o bir lise öğrencisi. Ailesi olmadan öylece kalkıp İtalya'ya taşınamaz. "Peki ya Ted ve Lisa?" diye soruyorum. "Ve okul?"

"Burada okulları var, değil mi?" diye inatla işaret ediyor. "Okulu burada bitirebilirim."

"İtalyanca'yı akıcı bir şekilde konuşabilmen gerekir," diye itiraz ediyorum.

"Deneyin," diye meydan okur. "Çok çalıştım." Ve sonra oldukça iyi İtalyanca konuşur. Lorenzo ıslık çalar. Nonna şaşırmış ve memnun görünür. Ne diyeceğimi bilemem.

"Vay canına, o çevrimiçi dil kursu gerçekten işe yaramış," diyor Nicolo hayranlıkla.

Alex alçakgönüllü bir şekilde omuz silkiyor. "Sana söylemiştim, dillerde iyiyim."

"Seni gerçekten alt etti," diyor Lorenzo bana. Ona kötü bir bakış atıyorum, ama o neşeyle görmezden geliyor.

"En azından anneme sor," der Alex, yalvaran bir ses tonuyla. Yüzündeki ifadeyi görüyorum, isyanla özlem karışımı. Bu beni yumuşatır. "Lütfen?" diye tekrar sorar.

"Burada kalıp okulu bitirmek istediğinden emin misin?" diye soruyorum. "Bu kolay olmayacak. Kültüre uyum sağlaman gerekecek. Ve birbirimizin sinirlerini bozacağız

sinirleri bozulacak. Bir aile olarak birlikte çalışırken zor günler olacak. Bunun istediğin şey olduğundan emin misin?"

Çenesini kaldırarak kararlı bir şekilde "Evet, eminim" diyor.

Nonna'ya bakıyorum, bana masum bir gülümseme atıyor. Yine de, bunun başından beri onun istediği bir sonuç olabileceği hissine kapılıyorum. "O senin kız kardeşin, Nipotina," diyor Nonna. "Nasıl hayır diyebiliriz? O bize ihtiyaç duyuyor, biz de ona."

Kaybedeceğimi hissederek iç çekerim. Yaz boyunca ona eşlik etmeyi kabul ettiğimde, işlerin bu kadar çabuk değişeceğini bilmiyordum. Alex'i bu kadar seveceğimi bilmiyordum. "Tamam, Lisa'ya sorarım. Ama son kararı o ve Ted verecek."

"Kabul edecekler," diyor Alex, biraz kendini beğenmiş bir ifadeyle. Haklı olduğunu hissediyorum. Lisa'nın, ergen çocuğundan kurtulma fırsatını kaçırmayacağını tahmin edebiliyorum. Muhtemelen Alex'in ne kadar iyi gittiğini, nasıl arkadaşlar edindiğini ve ne kadar mutlu göründüğünü anlatmam yeterli olacak ve Lisa, Alex'in İtalya'da bizimle kalmasına hemen razı olacaktır.

Şaşırtıcı bir şekilde, Alex'in kalacağı düşüncesi *beni* mutlu ediyor. Onun gitmesini istemiyorum. Yazın başında birbirimizi tanımıyorduk, şimdi ise kardeş gibi, aile gibi ayrılıyoruz. Masaya bakınıyorum ve bir daha asla yalnız hissetmeyeceğimi fark ederek tatlı bir rahatlama hissediyorum. Ailem bana yardım etmek için burada. Omuz omuza, birlikte duracağız. Bu düşünce içimi ısıtıyor. Çok doğru geliyor.

Telefonumu çıkarıp Solomon ve Sandra'ya mesaj atıyorum.

> Planlar değişti. Yazın ardından İtalya'da kalacağım. Kira sözleşmesinin benim payımı devralmak ister misiniz, yoksa odamı devredecek birini mi aramalıyım?

Birkaç saniye sonra ekranımda bir mesaj belirir. Sandra'dan gelmiştir.

> Kira sözleşmesinin tamamını devralacağız. Drew kalıcı olarak Los Angeles'ta kalacağı için Ophelia kendi odasına sahip olabilir.

Drew Los Angeles'ta mı kalacak? Bu benim için yeni bir haber, ama şu anda beni pek etkilemiyor. Rahat bir nefes alıyorum. En azından daire sorunu çözüldü.

"Trader Joe's'a geri dönmeyeceğimi bildir"in hemen altına, telefonumdaki yapılacaklar listesine "ev sahibine Solomon ve Sandra'nın kira sözleşmesini devralacağını bildir"i ekliyorum. Seattle'a geri dönüp dairedeki eşyalarımı temizlemem gerekecek. Eşyalarımı İtalya'ya gönderebilirim, ama birkaç valizi doldurup geri kalanını Goodwill'e bağışlayabilirim diye düşünüyorum. Çok bağlı olduğum eşyalarım yok ve kendimi en çok evimde hissettiğim yerde yeni bir başlangıç yapma fikri hoşuma gidiyor.

"Hey Jules, profiline yüklediğin videoyu insanlar çok beğenmiş." Alex düşüncelerimi bölüyor. Bana göstermek için telefonunu uzatıyor. *The Bygone Kitchen'da* yüklediğim pizza yapımı videosu. Haklı. İnsanlar videoyu beğeniyor, paylaşıyor ve yorum yapıyor. Orada otururken birkaç yeni yorum daha geliyor.

> Daha fazla makarna lütfen!
> Büyükannen çok seksi! EEEK!
> İTALYA'YI SEVİYORUM!!!

Yorum ve paylaşım sayısına bakıyorum. Vay canına, bu beklenmedik bir şey. Bu video, paylaştığım diğer videolardan daha popüler... belki de şimdiye kadar paylaştığım tüm videolardan daha popüler. Gözlerimi kısıyorum, beynimin bir köşesinde bir fikir beliriyor. *The Bygone Kitchen*'ı alıp @OlivesandAmore olarak yeniden markalaştırsam nasıl olur? Alex bu adı sadece TikTok'ta kullanıyor. Diğer tüm sosyal medya kanallarına da yayılabilir ve tek bir entegre marka oluşturabiliriz. Merkezimiz İtalya'da olur ve okuyuculara bölgemizdeki İtalyan tariflerini tanıtmaya odaklanırız. Pizza ve spagetti Bolognese'nin ötesinde pek çok harika tarif var. Takipçilerime hala iyi şeyler, hoşlarına gidecek şeyler sunabilir miyim, ama bunu İtalya, çiftlik, Nonna ve mirasımla bağlantılı hale getirebilir miyim? Belki de bahsettiğimiz aşçılık dersleri ve çiftlik konaklamalarını da buna bağlayabilirim.

Programı kaybetmek zorunda olmadığımı fark ettim ve içimde küçük bir heyecan dalgası yükseldi. Programı, bana ve takipçilerime hala keyif veren, ama şu anki hayatıma uyan bir şeye dönüştürebilirim. Yeni bir fikir şekillenmeye başladı.

Bölüm 58

"Nasıl hissediyorsun?" diye soruyor Nicolo, tüm finansal belgeleri ve boş espresso fincanlarını toplamama yardım ederken.

Öğleden sonra geç saatler ve hepimiz planlama, beyin fırtınası ve olası bir gelecek için harita çizme işinden dolayı hem heyecanlı hem de yorgunuz. Nonna içeride yatıyor. Lorenzo ahırda makinelerle uğraşıyor. Alex hazırlanmak için içeri girdi. Tommaso ve birkaç arkadaşı onu almaya gelecek ve Bardolino'daki en iyi dondurma dükkanına götürecekler. Daha önce ona mesaj atarak davet etmişti. Heyecanlı yüzüne bir bakış attım ve telefonunu açık tutması ve saat sekize kadar dönmesi şartıyla kabul ettim.

Geriye Nicolo ve ben kaldık.

"Başım dönüyor ve her şeyi mahvedip nesillerdir ailemize ait olan çiftliği kaybedeceğim ihtimali yüksek, ama bugünün ardından garip bir şekilde umutlu hissediyorum. Belki de bunu başarabiliriz." Aynı anda bir fincana uzanıyoruz, parmaklarımız birbirine değiyor. İkimiz de ellerimizi çekmiyoruz.

"Gerçekten kalıyorsun," diyor Nicolo, gözlerime bakarak. Bu bir soru değil. Sanki bunu test ediyor, buna güvenip güvenemeyeceğine karar veriyormuş gibi söylüyor.

"Planım bu."

"Güzel," diyor ve gözlerinin köşeleri kıvrılıyor. Gülümsemesi saf bir sevinçle dolu. "Çok sevindim."

Başımı sallarım. "Ben de."

"Hâlâ korkuyor musun?" diye sorar, bakışları araştırıcıdır.

Yine başımı sallıyorum. "Çok korkuyorum. Ama bilge birisi bir keresinde bana hayatın sırrının güvende kalmak değil, risk almaya değer bir şey bulmak olduğunu söylemişti." Zeytinliklere, öğleden sonra güneşinde parıldayan göle, açık kapısından sevgi ve sıcaklık yayılan çiftlik evine bakıyorum. "Bence o haklı. O yüzden buradayım."

Nicolo'nun gözleri sıcak ve ağır bir şekilde bana bakıyor. "Ve seni geri çağıran sadece bu yer mi?" diye biraz tereddütle soruyor. "Sadece ailen mi?"

Sesinde, ilk tanıştığımdaki Nicolo'yu, kalbinin hassasiyetini hatırlatan bir kırılganlık var. Ne sorduğunu anladığımı sanıyorum.

"Dürüst olmak gerekirse," diyorum, ona yaklaşarak, "sadece bu topraklar ve ailem değil. Komşular da var. Bence onlar da harika insanlar. Özellikle biri." Ona gülümsüyorum, gözlerine bakıyorum, gözlerim neşe dolu bir beklentiyle parlıyor.

Yüzünde çocuksu bir gülümseme belirir ve bir kez daha genç Nicolo'yu görürüm. Hayatlarımızın tam bir döngü tamamlaması ne kadar olağanüstü. Ne kadar imkansız, ama ne kadar muhteşem.

"Hâlâ korkuyorum," diye itiraf ediyorum. "Ama bunu çok, çok istiyorum." "Bunu"nun ne olduğunu açıklamıyorum. Henüz tam olarak bilmediğimden eminim. Aile, yer ve aidiyet duygusu. Nicolo ve birlikte bir gelecek olasılığı.

"Bu isteğinde yalnız değilsin," diyor basitçe.

Kağıtları ve fincanları yere bırakıyorum ve kolları beni sarıyor, sıkıca kucaklıyor. Yanağını saçlarıma dayıyor. "Ben buradayım," diye fısıldıyor. "Ben de seni çok istiyorum." Alnıma, şakağıma, çenemin eklemine bir öpücük kondurduğunu hissediyorum.

Aşk hikayemizin başlangıcını düşünüyorum, o tatlı, kaderine terk edilmiş yaz. Feromonlar ve yasak aşkın etkisiyle, en eski zeytin ağacının altında buluşmak için gizlice kaçtığımızı. Her şeyin benden koparıldığı anı. Şimdi daha yaşlıyız, daha istikrarlıyız. Kim olduğumuzu, hayatta neye değer verdiğimizi biliyoruz. Bir kez daha çok daha fazlasına dönüşen arkadaşız. Bunu tahmin edemezdim. En güzel sürpriz gibi geliyor.

"Bana bir sonnet daha yazar mısın?" diye soruyorum, sesim onun yıpranmış pamuklu iş gömleğine çarparak boğuk çıkıyor. Nedense birbirimize yazdığımız ve zeytin ağacının dallarına bıraktığımız sonnetleri düşünüyorum, çok kötü yazılmışlardı ama çok samimiydi. Birbirimize deli gibi aşıktık. Hala öyle olduğumuzu hissediyorum.

Gülüyor, derin, sıcak bir gürültü yanağıma çarpıyor. "Ayrı kaldığımız her gün için sana bir sonat yazacağım," diyor yumuşak bir sesle, sesi kadife gibi pürüzlü.

kulak kepçemin içinde. “Çünkü o zaman hissettiğim şey bugün de hala geçerli. Juliana Costa, kalbim senin. Sanırım bir şekilde hep öyleydi.” Kulak mememi ısırır ve ben şaşkınlıkla ciyaklarım.

Yanağımı göğsüne dayayıp, kollarımı ona doladım ve sadık kalbinin düzenli atışlarını dinledim. Yanağımı hafifçe itti ve ben yüzümü ona doğru kaldırdım, burunlarımız, sonra dudaklarımız birbirine değdi ve öpücük derinleştikçe ona doğru eğildim. Önümüzdeki yol belirsizlik, risk ve yıkımın çok gerçek bir olasılığıyla kaplıydı. Ama bu riski göze alıyorum çünkü sonunda uğruna savaşmaya değer bir şey buldum.

"Mamma mia!" Nonna'nın haykırışı balonumuzu patlatır ve öpüşmeyi aniden keseriz. Ne kadar zaman geçtiğini bilmiyorum, ama şimdi Nonna merdivenlerin başında duruyor, elini kalbine koymuş, bize gülümsüyor. Bu, durumu bir kademe daha kızıştırır. Biraz utanarak ayrılırız.

Bize işaret ediyor. “Gelin, yapmanız gereken bir şey daha var. Sen de, Nicolo.”

Merakla onu mutfağa kadar takip ediyoruz. Yemek kitabı hazırlık masasının üzerinde duruyor. Nonna bize gelmemizi işaret ediyor.

"Bugünkü tüm planlarımızda bir şeyi ihmal ettik," diyor ciddiyetle. "Yemek kitabına danışmadık. Bize yardımcı olup olamayacağını sormadık."

Nicolo ve ben birbirimize bakarız. Bir tarifin finansal sorunlarımızı çözmemize nasıl yardımcı olacağını bilmiyorum, ama Nonna ısrarcı görünüyor ve ne zararı olabilir ki? Onu memnun etmek için ikimiz de ellerimizi yemek kitabının üzerine koyarız. Bu sefer Nicolo sayfaları açar. Orada bir şey yazmaktadır.

"Bu agrumato tarifi," diyor şaşkın bir sesle.

İtalyanca'da bilmediğim bu ismi dilimde yuvarlarım. "Agrumato mu?
O nedir?"

Nicolo kaşlarını çatıyor. "Tam olarak bilmiyorum," diye itiraf ediyor. "Violetta'nın bu kelimeyi kullandığını duydum." Umutla Nonna'ya dönüyoruz.

O, "Zeytinyağına başka şeyler karıştırıldığında kullanılan bir terimdir" diye açıklıyor. "Zeytinler ezildiğinde, bazen bütün taze meyveler, otlar veya sebzeler de zeytinlerle birlikte ezilir. Bu, yağa, preslendikten sonra başka şeyler katmaktan daha fazla, ezilen şeyin zengin lezzetini verir."

Sayfayı ilgiyle tarıyorum. "Tarif ne istiyor?" Nicolo sessizce

okuyor. "Casaliva zeytinleri kullanıyor" diyor. "Bu bizim

yetiştirdiğimiz tür" diye haykırıyorum.

Nonna aramıza eğilip tarife bakar. "Ve cedro di Salò limonu," der.

Nicolo ve ben şaşkın bakışlar atışıyoruz. "Bu, teraslarımızda yetiştirdiğimiz limon," diyor yavaşça. "Çok nadir bulunur."

"Violetta'nın değerli limonu ve bizim zeytinlerimiz," diye cevap veriyorum. İkimizin topraklarının meyvelerini birleştiren bir tarif. İlginç.

Nonna dilini şaklatır. "Bu agrumato'yu yıllar önce bir kez tatmıştım," der. "Tadı muhteşemdi, sanki cennetten gelmiş gibiydi. Hiç unutmadım. Eğer bunu yaparsan, değeri çok yüksek olur. En yüksek kaliteyi ve en nadir malzemeleri isteyenler için çok değerli bir ürün olur."

Düşünerek dudağımı ısırırım. Bu kadar niş bir şey yapmak riskli. Ya bunun için pazar yoksa? Ama yine de, ya yemek kitabı sorunumuzun bir kısmına çözüm bulmaya çalışıyorsa?

"Denemek ister misin?" diye soruyorum Nicolo'ya. "Violetta ağaçlarından bazı limonları kullanmamıza izin verir mi?"

Nicolo başını sallar. "Bence iyi bir amaç için kullanıldığını görünce mutlu olur. Şu anda limonları hiçbir şey için kullanmıyor ve israf edilmesini hiç sevmiyor." Yüzünde yavaşça bir gülümseme belirir. "Bakalım ne olacak."

"Yemek kitabına güvenin," diyor Nonna bilgece, bu gelişmeden kesinlikle memnun görünüyor. "O her zaman haklıdır."

Üç Yıl Sonra

Öğleden sonram güzel ve heyecan verici bir kaosla geçiyor. Geç kalıyorum ve hiçbir şey planlandığı gibi gitmiyor. Beş işi aynı anda yapmaya çalışırken cep telefonum sürekli çalıyor. Mesaj yazıyorum, telefonlara cevap veriyorum, saçımı kurutmaya ve ruj sürmeye çalışıyorum, bir de güzel deri Mary Jane ayakkabılarımı bulmaya çalışıyorum. Milano'dan bir TV kanalı, çiftlik ve en ünlü ürünümüz Cedro di Salò Oro hakkında röportaj yapmak için yirmi dakika sonra gelecek ve ben hazır olmaktan çok uzağım.

Bebek ağlıyor. Bir yaşında, diş çıkarıyor, yüzü kızarmış ve koyu renkli gözleri yaşlarla ıslanmış. Aurora, beni defalarca arayarak ekranıma sürekli çıkıyor. Koyunlarının yününden dokuma ve bahçesindeki sebzelerden elde ettiği doğal boyalarla bebek kundak battaniyeleri yapmak için yeni bir proje başlattı ve bana denememem için bir battaniye göndermek istiyor. Ona teşekkür eden acele bir mesaj gönderiyorum ve banyoya koşuyorum, bir elimle makyaj yapmaya çalışırken diğer elimle huysuz bebek Antonio'yu sallıyorum — ona babamın adından esinlenerek Tony diyoruz.

Sonunda yüzümü ve saçımı düzeltmeyi başarınca, altın sarısı renkli mod desenli elbisemi giyip yatağın altında ayakkabılarımı buluyorum.

Tony'nin ıslak bezinin ağırlığını fark ettiğimde çok geç kalmıştım, onu değiştirecek zaman olmadığını düşünerek mutfağa koştum. Nonna orada yemek pişirme dersi veriyordu. Ben içeri girince başını kaldırıp dersine ara verdi. Üç şık ve zayıf Upper Manhattan kadını, Nodo d'Amore tavasının etrafında toplanmış, açgözlü ve biraz suçlu bakışlarla lezzetli aşk düğümü şekilli hamurları yiyorlar. Çatalını kaldırmış olarak bana bakıyorlar.

"Böldüğüm için özür dilerim, film ekibi her an gelebilir ve onu ağlamaktan vazgeçiremiyorum..."

"Buraya gel, benim tatlı bambolotto'm." Nonna hiç tereddüt etmeden bebeği kollarımdan alır ve soyulmamış bir havuçun ucunu ağzına sokar. Anında ağlaması kesilir. Tony önce şaşkın, sonra dikkatli bir merakla bakar. Tombul minik eliyle havucu tutar ve coşkuyla çiğnemeye başlar.

"Teşekkürler!" diye Nonna'ya seslenirim ve kapıdan çıkarken ona ve artık mutlu, gülümseyen bebeğime bir öpücük gönderirim. Verandanın düzenli ve çekime hazır olduğundan emin olmam gerekiyor. Milano'dan film ekibi bugün geliyor, yarın da *New York Times'tan* bir yemek yazarı röportaj yapmak için uçacak. Barefoot Contessa Ina Garten geçen ay People dergisinde bizim agrumato'yu tavsiye ettiğinden beri işler çığırından çıktı. Cedro di Salò Oro, limon ve Casaliva zeytinyağı agrumato'yu sonbaharın olmazsa olmaz yeni malzemesi olarak seçti. "Adı 'limon altın' anlamına geliyor," diye açıkladı, şişelerimizden birinin fotoğrafının altında. "Limon kabuğunun keskinliği ve zeytinlerin parlak bitkisel notalarıyla ince ama çekici bir tadı var. Tek kelimeyle muhteşem."

Barefoot Contessa, limonlu zeytinyağımızı muhteşem olarak

nitelendirdi. Artık mutlu bir şekilde ölebilirim.

Nonna, ben kapıdan çıkarken öğretmeye devam ediyor. O, yaptığı işi çok seviyor; dünyanın dört bir yanından gelip çiftliğimizde bir veya iki hafta konaklayan misafirlere yemek pişirme dersleri veriyor. Misafirler gölde yüzüyor, güneşleniyor, bahçede çalışıyor, yerel zeytin, narenciye ve şarap

ve Nonna'dan yerel yemek pişirme dersleri alırlar. Ve çok para öderler, mutlu, tok ve bronzlaşmış olarak ayrılırlar.

Ve bazen, aç ve arayış içinde görünen özel bir misafir için Nonna yemek kitabını çıkarır ve sadece onlar için bir tarif açar. Kitabın kime yardımcı olacağını seçer ve ailemizin temelini oluşturan misafirperverlik, yardımseverlik ve sıcak karşılama geleneğini sürdürür. Onunla gurur duyuyorum, bir Costa olmaktan gurur duyuyorum.

Şaşırtıcı bir şekilde, Lisa ilk misafirimiz oldu. Bizimle kaldığı ilk gece Nonna'nın makarnasından bir lokma aldı ve neredeyse bayılacaktı. Doğru, karbonhidrat yemediği için sadece bir lokma aldı, ama bu yeterliydi. Eve döner dönmez, bunu herkese yaymaya başladı ve birdenbire, Lisa'nın Nonna'nın tagliatelle'sini "cennetten bir lokma" olarak nitelendirdiği bu makarnayı tatmak isteyen zengin Upper East Side kadınları evimize akın etmeye başladı. Başlamamıza yardım ettiği için ona teşekkür etmeliyiz. Artık dünyanın her yerinden ziyaretçiler çekiyoruz. Uzun saatler, aksilikler ve çoğu zaman zar zor geçindiğimiz zorlu üç yıl geçirdik. Ama şimdi nihayet tüm çabalarımız karşılığını vermeye başladı.

Bu yıl itibarıyla, Garda Gölü bölgesinde kalınacak en iyi on yerden biriyiz. Bunun çoğunu Alex'in sosyal medya becerisine borçluyum. Birkaç başka şey de yardımcı oldu. İki yıl önce, Nonna'yı Pasta Grannies'e çıkardım ve Tortellini nodo d'amore bölümünde harika bir performans sergiledi. Meğer herkes aşk düğümü tortellini fikrini seviyormuş. Ve zar zor zamanında bitirebildiğim yemek kitabım, oldukça iyi satış rakamları elde ederek herkesi şaşırttı. *New York Times'ın* en çok satanlar listesine giremedi, ama yayıncı satış rakamlarından o kadar memnun kaldı ki, bana başka bir yemek kitabı anlaşması teklif etti. Ben de teklif ettikleri avans miktarından o kadar memnun kaldım ki, kabul ettim. Avansla çiftlikte çok ihtiyaç duyulan bazı onarımları yaptırdık ve bebek için yeterli alana sahip iyi bir ikinci el araba aldık.

Şimdi Nonna ile yeni bir yemek kitabı üzerinde çalışıyoruz. Bu kitap, Garda Gölü çevresindeki yerel ailelerin en sevdiği tarifler aracılığıyla aile ve gelenekleri keşfediyor. Yaptığım işi çok seviyorum ve bu genellikle çok çalışma ve az uyku anlamına gelse de, çiftlik evinin çatısı yenilendi ve banka hesabımızda geceleri rahat uyumamı sağlayan küçük birikimimiz var.

Ancak, agrumato tarifine yönelik bu yoğun medya ilgisi bizi şaşırttı. Bu sabah Gordon Ramsay'in kişisel asistanından bir e-posta aldım ve Gordon'un Cedro di Salò Oro'muzdan bir şişe denemek istediğini ve bunu *Gordon Ramsay: Uncharted* programında tanıtmayı düşündüğünü bildirdi. Bu harika bir haber ve ben hem çok heyecanlı hem minnettar hem de biraz endişeliyim. Bu günlerde her şey çok hızlı gelişiyor. Bu durum beni biraz başımı döndürüyor.

Taş merdivenlerden terasa çıkıp, gümüş rengi zeytinliklere ve aşağıdaki göle bakıyorum. Nicolo ve Lorenzo, zeytinliklerin bir yerinde hasat için hazırlanıyorlar. Hasat birkaç hafta sonra başlayacak. Ekim ortasında güneş hala sıcak ve altın rengi, ama havada soğukluğu hissedebiliyorum. Yazın koşuşturmacası ve zeytin ve limon hasadının uzun günlerinden sonra yakında daha sakin bir döneme gireceğiz. Sanki onu düşündüğüm için çağırılmış gibi, Nicolo ağaçların arasından çıkıp, benim düzenleme yaptığım masaya geliyor. Terli ve kirli. Hiç bu kadar mutlu görünmemişti. Başımın üstüne bir öpücük konduruyor, ben de gözlerimi kapatıp dudaklarımı onun sıcak sakallı yanağına bastırarak bir an için tadını çıkarıyorum. Güneşin ısıttığı toprak ve neredeyse olgunlaşmış zeytinlerin kokusuyla karışık kehribar ve sedir kokuyor. Tek kelimeyle, nefis.

"Burada ne yapıyorsun, amorino mio? Televizyoncular yakında gelmeyecek mi?" diye gülerek soruyor. Onun dokunuşunu arzularken, kamera için hazırladığım saçlarımın bozulmasını istemediğimden, ona yaslanarak başımı sallıyorum.

"Her an gelebilirler." Masadan birkaç zeytin yaprağını silip alıyorum.

Bir araba şeridi gıcırdatarak ilerliyor, ama bu sadece Tommaso'nun eski, bakımsız Dacia'sı, okuldan sonra Alex'i bırakmaya gelmiş. Alex'in tahmin ettiği gibi, Lisa Alex'in liseyi bizimle bitirmesinden çok memnundu. Alex yerel liseye kaydoldu ve Tommaso'nun da sınıfında olduğunu öğrenince çok sevindi. Şu anda İtalyan lisesinin beşinci ve son yılında, klasik ve dil odaklı bir okulda okuyor. İnanılmaz bir performans sergiliyor. Güzel bir arkadaş grubu edindi, İtalyanca'yı yerli gibi konuşuyor ve ya hukuk fakültesine gitmek ya da BM tercümanı olmak istiyor.

gelecek yıl Milano'daki üniversitede dilbilim okumayı planlıyor. Çok uzaklara gitmeyecek olması bizi çok mutlu ediyor.

"Ciao, Jules, ciao, Nicolo." Tommaso camı indirip bize el sallıyor, Alex arabadan atlayıp ağır kitap çantasını alıyor, uzun kül rengi saçları ve koyu renkli dar pantolonuyla Tommaso ile sohbet edip gülüyor. Bol, karamsar kıyafetleri ve çekingen tavırları artık yok. İtalya'da çiçek açmış. Onu izlerken boğazımda bir düğüm hissediyorum. Üniversiteye gittiğinde onu hepimiz çok özleyeceğiz. Ama onun nasıl birine dönüştüğünü görmek bir armağan ve büyük bir mutluluk.

Tommaso arabayla uzaklaşır ve Alex dönüp bizi görür, omzunun üzerinden seslenir: "Sosyal medya için çekim yapmaya geliyorum. Sadece kitaplarımı bırakayım."

"Acele etme," diye sesleniyorum.

"Bebek nasıl?" diye soruyor Nicolo, sandalyeyi düzelterek.

"Her zamanki gibi huysuz ve sevimli." Geri çekilip verandayı gözden geçiriyorum. Her şey hazır.

"Güzel," diyor Nicolo onaylayarak. "Adı babanızdan gelmiş olabilir, ama o kesinlikle benim oğlum."

"Huysuz ve sevimli olduğu için mi?" diye takılıyorum. Nicolo gülümsüyor. "Aynen öyle."

Kollarını belime doluyor ve bir anlığına boynuma burnunu sürtüyor. Ben eriyorum. Başlangıçta yavaş ilerledik, iş ortakları ve arkadaşlar olarak ayaklarımızı yere basmaya çalıştık ve yavaş yavaş daha fazlası olduk. Sonra, İtalya'da kalmaya karar verdiğim günden tam bir yıl sonra, Nicolo beni bahçedeki en eski zeytin ağacına götürdü ve yazdığı bir sonatı okudu. Çok iyi bir şiir değildi, ama umurumda değildi. O tek diz çöktüğünde, hemen evet dedim. Hayatımın geri kalanında kimin yanımda olmasını istediğimi hiç şüphe duymadan biliyordum. Düğünümüz birkaç ay sonra yapıldı; sade, küçük ve mükemmeldi. Sevdiklerimiz ve zeytin ağaçlarıyla çevrili verandada evlendik. Aurora, düğünden bir hafta önce çevrimiçi olarak rahiplik unvanını aldıktan sonra nikahımızı kıydı. Nonna pastayı yaptı; portakal çiçeği aromalı değildi ama yine de çok lezzetliydi.

Tony bir yıl sonra geldi, planlanmamış bir sürprizdi ve hayatımızı en iyi şekilde alt üst etti. Violetta ve Nonna ikisi de bebeğe bayılıyor

ve onu daha çok şımartmak için iyi niyetli bir rekabet içindeler. Şu ana kadar Violetta önde gibi görünüyor. Geçen hafta onu kaseden şeker küpleriyle beslerken yakaladım.

Lastiklerin çıtırtısını duyuyorum ve film ekibinin beyaz minibüsünün avluya girdiğini görüyorum. Nabzım biraz hızlanıyor ve eski endişem yeniden canlanıyor. Kameralar açılmadan önce hâlâ gergin oluyorum, ama burada bununla nasıl başa çıkacağımı öğrendim. Artık eskisi kadar sık paniklemiyorum. Bilinmeyenin yarattığı gerilimi daha hafifçe karşılamayı, ailemin sevgisiyle kendimi güvende hissetmeyi öğrendim.

Nedense Drew aklıma geliyor, üç yıl önce istediğimi sandığım her şeye hayır, gerçekten önemli olan her şeye evet dediğim gün. Çiftliği kurtarmak ve bu işi kurmak zor ve sinir bozucu, korkutucu ve heyecan vericiydi, ama seçimimden hiç pişman olmadım. Son duyduğumda, Drew Florida açıklarında bir yolcu gemisinde yedek dansçı olarak çalışıyordu. Sanırım sonunda istediği eğlence hayatını elde etti. Peki ya ben? Ben tam da ait olduğum yerdeyim.

Film ekibinin minibüsü durduğunda Nonna başını kapıdan dışarı çıkarır. Sessiz Tony, kalçasında oturmuş, mutlu bir şekilde havucunu kemirmektedir. "Lorenzo!" diye bağırır. "Seni gnocco! Gel biraz makarna ye."

Son birkaç yılda, hakaretleri yavaş yavaş yumuşayarak çok daha iltifatkar lakaplara dönüştü.

"Az önce Zio Lorenzo'ya yakışıklı mı dedi?" diye kıkırdayarak soruyorum. Nicolo ve ben birbirimize anlamlı bir bakış atıyoruz. Görünüşte Nonna ve Lorenzo'nun ilişkisinde hiçbir şey değişmemiş gibi görünse de, artık çoğu zaman gece geç saatlerde yatak odamıza giderken, kullanılmayan ön salonun kapısının altından bir ışık sızdığını ve İtalyanca fısıldanan sessiz kahkahalar ve sevgi sözcükleri duyuyoruz. Sabahları genellikle lavabonun yanında grappa kalıntıları olan iki küçük bardak olur. Bunun hakkında konuşmuyoruz, ama onun ona bakışını ve farkında değilmiş gibi davranırken onun verdiği anlamlı gülümsemeyi görüyorum. Ne yapıyorlarsa, ikisini de mutlu ediyor gibi görünüyor.

Ayakta durup minibüsten inen film ekibine el sallıyorum, sonra gergin bir şekilde saçımı düzeltiyorum, kendime haç işareti yapıp şans için başparmağımı öpüyorum. Derin bir nefes alıp rahatlamaya çalışıyorum. Gözümün ucuyla Alex'in

mutfak kapısından koşarak çıktığını görüyorum, elinde telefonu, sosyal medya hesaplarımız için çekim yapmaya hazır, bu hesapların her biri artık 120.000 takipçiyi aştı. Alex ve ben, Olives and Amore'yi ailemizin markası olarak özenle oluşturduk. Şimdi Instagram'da @OlivesandAmore adıyla, haftalık bölümlerimde yerel İtalyan tariflerinin nasıl yapıldığını gösteriyorum ve Alex, TikTok'taki @OlivesandAmore hesabı üzerinden çiftlikteki hayatımızın her türlü görüntüsünü paylaşıyor. Nonna, yemek pişirmeme yardım etmek için haftalık bölümlerimde sık sık yer alıyor ve takipçilerimiz onu çok seviyor.

Sık sık üç yıl önce Portakal Çiçeği Pastasından bir ısırık almadığım o günü düşünüyorum. Bazen hayatımın en mutlu anını kaçırdığım için pişmanlık duyuyorum, ama çoğunlukla doğru şeyler için risk almaya cesaret ettiğim için minnettarım. Şimdi her gün hayatımın en güzel anını yaşıyormuşum gibi yaşamaya çalışıyorum. Bir gün öyle olacak, ama bunu ancak mezardan öteye baktığımda, sonsuzluğun bilgeliği ve perspektifiyle anlayabileceğim. Bu yüzden her günü olabildiğince dolu dolu yaşıyor, her saate amaç, anlam, sevgi ve neşe katmaya çalışıyorum. Bence bu, yemek kitabının en önemli dersi. Portakal Çiçeği Pastasının gerçek sırrı bu.

İtalyanca selam vererek haber ekibini çiftliğimize, hayatımıza ve ailemize hoş geldiniz diyorum. Sonra merdivenlerin başında durup onların bana gelmesini bekliyorum. Bu gün, yarın ve sonraki günler ne getirirse getirsin, ben burada kollarımı açmış, her şeyi kucaklamaya hazır bekliyorum. Cesurum ve korkusuzum. Hazırım.

Portakal Çiçeği Kek Tarifi

Bu tarifle, dayanılmaz derecede zengin, aromatik ve lezzetli 9 inçlik (sihirli olmayan) bir portakal çiçeği keki yapabilirsiniz! Krema kısmını atlamayın! Bu tarifin gerçek yıldızı olan, lezzetli bir narenciye tadı katıyor.

2 su bardağı un
1 çorba kaşığı kabartma tozu
¼ çay kaşığı tuz
1 su bardağı
şeker
3 yumurta
1 adet bütün navel portakal (Bu tarif için toplamda iki adet navel portakal gerekir. Biri hamur için, diğeri krema için.)
1 su bardağı zeytinyağı
½ su bardağı süt
3 yemek kaşığı portakal likörü (triple sec veya Gran Marnier uygundur)

1 yemek kaşığı portakal çiçeği özü

Not: Portakal çiçeği özü lezzetli ancak nadir bulunan bir malzemedir. Amazon veya diğer çevrimiçi mağazalarda kolayca bulabilirsiniz ve pahalı değildir.

Dikkat: Bu tarifte portakal çiçeği suyu veya portakal özü *değil*, portakal çiçeği özü kullanılmaktadır. Portakal çiçeği özü bulamazsanız, hamura bir çay kaşığı portakal kabuğu rendesi ve bir çay kaşığı vanilya özü ekleyerek benzer bir lezzet elde edebilirsiniz. Krema için portakal çiçeği özü yerine bir çay kaşığı vanilya ekleyin, ancak yeterince lezzetli olduğu için ekstra portakal kabuğu rendesi eklemeyin!

1. Fırını 325°F'ye önceden ısıtın.

2. Orta boy bir kapta un, kabartma tozu ve tuzu karıştırın.

3. Daha büyük bir kapta şeker ve yumurtaları çırpın.

4. Navel portakalı dörde bölün, sert sap kısımlarını çıkarın ve portakalın tamamını (kabuğu ve dilimleri) kabuk parçaları kalmayana ve karışım oldukça homojen hale gelene kadar püre haline getirin. Karışım posalı olacaktır, bu normaldir.

5. Zeytinyağı, süt, püre haline getirilmiş navel portakal, portakal likörü ve portakal çiçeği özünü şeker-yumurta karışımına çırpın.

6. Kuru malzemeleri ekleyin ve karıştırın. Hamur akıcı olacaktır, bu normaldir.

7. Hamuru 9 inçlik yuvarlak bir kek kalıbına veya benzer büyüklükte başka bir kek kalıbına dökün.

8. 325°F'de yaklaşık 40-45 dakika pişirin, kekin ortasına batırdığınız bir kürdan temiz çıkıncaya kadar pişirin. Keki fırından çıkarın ve tamamen soğutun.

Krema

1 su bardağı pudra şekeri
1 çay kaşığı portakal çiçeği özü 1 navel
portakalın kabuğu rendesi
½ navel portakalın suyu

Kek soğurken, krema hazırlayın.

1. Küçük bir kapta pudra şekeri ve portakal çiçeği özünü karıştırın.

2. Navel portakalın kabuğunu rendeleyin ve portakalın yarısından suyunu sıkın.

3. Şeker ve portakal çiçeği özütüne portakal kabuğu rendesi ve portakal suyunu ekleyin. Pürüzsüz olana kadar çırpın.

4. Kek tamamen soğuduğunda, şekerlemeyi kekin üzerine dökün. Afiyet olsun!

Teşekkür

Bu hikayeyi daha iyi ve daha parlak hale getirmek için kendi yollarıyla yardımcı olan aşağıdaki harika insanlara çok teşekkür ederim. Harika menajerim Kevan Lyon, o tam bir rüya gibi. Her hikayeyi bilgeliği ve nezaketiyle güçlendiren, keyifli ve anlayışlı editörüm Kate Seaver. Zeki ve yetenekli Amanda Maurer ve Berkley'deki diğer harika ekip üyeleri, gerçek profesyoneller ve üstelik çok sevimli insanlar. Uplit Reads'in nazik ve zeki Ashley Hayes'i. En iyi kitap arkadaşlarım, çok satan yazarlar Marie Bostwick ve Katherine Reay. Bu bayanlar harika edebi danışmanlar ve haftalık yazar röportaj programımız @The10minutebooktalk'un destekleyici ve zeki sunucularıdır (Instagram, Facebook ve YouTube'da bizi takip edin). Cömert ve yetenekli yazar topluluğum, canlı PNW yazar öğle yemeği ekibi ve harika destek veren brunch grubu, özellikle Debbie Macomber ve Sheila Roberts. Keyifli Bookstagram topluluğu — nazik kalpli ve inanılmaz yaratıcılığa sahip gerçek kitap severler! Away with Words, Watermark Book Co., Invitation Bookshop, Island Books, Magnolia's Bookstore, Liberty Bay Books, Edmonds Bookshop ve Brick & Mortar Books dahil olmak üzere tüm inanılmaz bağımsız kitapçı arkadaşlarım.

Away with Words, Watermark Book Co., Invitation Bookshop, Island Books, Magnolia's Bookstore, Liberty Bay Books, Edmonds Bookshop ve Brick & Mortar Books gibi diğer harika Puget Sound kitapçıları da dahil olmak üzere. Yerel yazarları desteklediğiniz için milyonlarca kez teşekkürler. Sizler en iyisisiniz! Aşağıdakilere özel teşekkürler: Kitap uzmanı Brandy Bowen, keskin editör gözüyle harika bir erken okuyucu olduğu için; Alessandra Casella, İtalyanca çevirmenim ve şimdi de arkadaşım, hikayedeki İtalyanca dilimi çok sıcak ve cömertçe düzeltti ve bana İtalyan yaşamı hakkında ipuçları verdi. Kalan hatalar benimdir! Valentina ve Agriturismo Costadoro, Garda Gölü'nde harika bir konaklama ve lezzetli şarap ve zeytinyağı tadımları için! Tatlı ve düşünceli Tracy Wall'a lezzetli portakal zeytinyağlı kek tarifleri için. Yetenekli aşçı annem Adelle'e, iyi niyetli davranıp Nonna Bruna'yı gururlandıracak bir portakal çiçeği kek tarifi yaratmama yardım ettiği için. Hayatıma büyük neşe katan A ve B'ye. Sizin büyümenizde anneniz olmak benim için büyük bir ayrıcalık. Ve Y, lezzetli kitap araştırmalarıma katıldığın, beni Garda Gölü çevresinde gezdirdiğin, benimle zeytinyağı tattığın, on sekiz yıldır benim macera arkadaşım ve sürekli sevgi dolu desteğim olduğun için! Ve korkunun kendilerini engellemesine izin vermeyen, bunun yerine hayattaki doğru zor şeylere cesurca evet diyen her okuyucuya. Bu hikaye sizin için.

Portakal Çiçeği Pastasının Sırrı

RACHEL LINDEN

READERS GUIDE

Tartışma Soruları

1. Jules'un programı *The Bygone Kitchen* onun için neden bu kadar önemli? Program onun hayatında neyi temsil ediyor?

2. Hikayenin başında, Jules'un kendisine özel hissettiği tarifleri neden pişiremediğini düşünüyorsunuz? Hikaye ilerledikçe onun için ne değişiyor?

3. Jules'un ailesi güçlü kadınlarla doludur. Nonna Bruna, Alex, Aurora ve Lisa, Jules'un hayatını nasıl etkiliyor? Sizin hayatınızı etkileyen güçlü kadınlar var mı?

4. Yemek ve aile arasındaki bağlantı, bu hikayenin ana temalarından biridir. Sizin veya aileniz için özel olan bir tarif var mı? Bu tarifin sizin için anlamını paylaşın.

5. Kayıp, keder ve korku bu hikayenin ana temalarıdır. Jules bu duygularla nasıl mücadele ediyor ve kitabın sonunda nasıl bir gelişme gösteriyor?

6. Garda Gölü ve Costa ailesinin İtalya'daki zeytin çiftliği, Jules'un hayatında özel ama karmaşık yerler olmuştur. Bu yerler onun hayatını nasıl şekillendirmiştir?

7. Portakal Çiçeği Pastası tarifi, Costa ve Fiore ailelerinin geçmişteki ve şimdiki hayatlarını nasıl etkilemiştir?

8. Başarısızlık korkusu, Jules'un geleceği hakkında karar vermeye çalışırken onu nasıl etkiliyor? Korkunun, insanların hayatta istediklerini elde etmelerini engellediğini düşünüyor musunuz? Neden?

9. Nicolo, Jules'a "Senin için en önemli olan zorluğu seçmelisin. Doğru zorluğu." der. Katılıyor musunuz? Neden ya da neden katılmıyorsunuz? Kendi hayatınızda doğru zorluğu seçmek zorunda kaldığınız bir an oldu mu?

10. Nonna Bruna'nın yemek kitabı, hayatları beklenmedik şekillerde değiştirmeye yardımcı olan bir katalizör görevi görüyor. Yemek kitabı, hikayedeki karakterleri nasıl etkiliyor? Kitabın sihirli yeteneklerinden etkilenmeyen kimse var mı?

11. Jules, kitabın sonunda hangi önemli dersleri öğrenir? Bu derslerden hangisi size en çok hitap ediyor ve neden?

12. Portakal Çiçeği Pastasından bir ısırık alıp hayatınızın en mutlu anını görebilseydiniz, bunu yapmayı seçer miydiniz? Neden ya da neden seçmezdiniz?

Fotoğraf: Mallory MacDonald

Rachel Linden, roman yazarı ve uluslararası yardım çalışanıdır. Dünyanın elliden fazla ülkesinde yaşadığı maceralar, yazdıklarına mükemmel bir kaynak oluşturmaktadır. *Recipe for a Charmed Life*, *The Magic of Lemon Drop Pie*, *Ascension of Larks*, *Becoming the Talbot Sisters* ve *The Enlightenment of Bees* kitaplarının yazarıdır. Rachel şu anda ailesiyle birlikte Pasifik Kuzeybatı'daki küçük ve şirin bir adada yaşıyor ve burada umut, cesaret ve bağlar hakkında, biraz romantizm ve biraz da hayal gücü katarak hikayeler yazmaktan keyif alıyor.

Penguin
Random House
PENGUIN PUBLISHING GROUP

Okuma listenizde sıradaki kitap hangisi?

Bir sonraki harika kitabınızı keşfedin!

Kişiselleştirilmiş kitap önerileri ve bu yazar hakkında güncel haberler alın.

Şimdi kaydolun.

- Çeviri Kitapların Olduğu Telegram Kanalımız
- Çeviri Yedek Telegram Grubumuz
- Çeviri Kitaplar Sohbet Grubumuz
- Çeviri Kitaplar Yorum + Öneri
- Çeviri Kitaplar Instagram Sayfamız

Not: Türkiye'de basılmamış kitapların ya da yarım kalmış serilerin yapay zeka çevirisini paylaşan bir topluluğuz. Kitaplarımız paylaşılmak içindir.Ama lütfen emeklerimizi hiçe sayarak kendi oluşumunuz gibi yansıtmayınız.PDF içindeki logo-imza sayfamızı silmeyiniz. Çok fazla zaman ve emek verilerek oluşturulmuş bir arşivimiz mevcut.Lütfen anlayışlı olunuz.

Dip not: **Artık Çeviri Kitap isteği alınmayacaktır.**

Sevgiler.

Çevirigiller Ekibi

🌸🍭☀️🦄🎃🎀🦋✨🌈💎🍀🖤💗💜🦜💫⚜️🧜‍♀️