



PROF. DR. **BODO W. LAMBERTZ**

SAF YAŞAM KİTABI

SAF YAŞAMIN KİTABI - BÖLÜM I - FELSEFE

SIQT | Schweizer Institut
für Qualitäts-tests GmbH



Swiss most innovative midsize
companies 2026

Household & Consumer Goods

AWARD WINNER
INNOVATION PERFORMANCE

Swiss Intellectual Properties & Licensing AG

Study 01/26, Patent performance in the period
09/24–10/25, top 20%, wgl.ch/5467



KİTAP SAF YAŞAMIN

Saf yaşamın felsefesi

Yaşam Boyu Bir Rehber — Sevgi Dolu

Dördüncü Baskı · 2026

APANI AS PURE AS NATURE INTENDED AG · Wilen bei Wollerau · İsviçre

*Hâlâ inanan herkese,
en gerçek lüksün paylaşılan bir sofrası,
dürüst bir kadeh, gerçek müzik — ve zaman olduğuna.*



İki tutkusu olan bir öğrenciydim ve ikisine de param yetmiyordu. Biri, içinde büyüdüğüm doğaydı; bana daha o zaman, yeterince alçakgönüllü olup ararsak bu dünyadaki hemen her şey için kusursuz bir çözümün zaten var olduğunu öğretti. Diğeri müzikti. Hayalini kurduğum sistemi alamadığım için kendim yaptım: öğrenci odamda, ödünç aletlerle ve yanmış parmaklarla, akşam akşam. Kendi yaptığım hoparlör ilk kez yalnızca ses değil, gerçek bir varlık hissi ürettiği gece — ben henüz farkında değilken — APANI doğdu.

Yarım yüzyıl sonra bu ev, ilk bakışta ortak hiçbir yanı yokmuş gibi görünen dünyaları kapsıyor: şarap ve yün, zeytinyağı ve hoparlörler, kahve ve kozmetik, sofra ve puro. İkinci bakışta ise her şeyleri ortak. Gençken sorduğum soru hâlâ aynı: Saf olan bir şey insana bütünüyle — kayıpsız, bozulmadan, tavizsiz — nasıl ulaştırılabilir? Yanıt da hâlâ aynı: özgünün yüzde yüzü, yüzde yüz katma değer. Doğanın amaçladığı kadar saf.

Uzun yıllar bu kitaba İncilimiz dedik. Yaş aldıkça daha kesin konuşmayı öğrendiğim için ona yeni bir ad verdim: bir İncil inanç ister — ben istemiyorum. Bu sayfalarda yazan her şeyi; sofra kuran, dürüst bir şişe açan, uğruna susmaya geçecek müziği çalan ve sessizliği birlikte bozmaya geçecek insanları davet eden herkes sınavabilir. Elli yıl ve yüzlerce akşam boyunca, Alpler’de ve Karayipler’de bunun sonucunu gördüm: birbirimize ortak bir anlayışla yaklaşırken yaşanan yakınlık ve saygı, insan sevgisine dönüşür. Bu sevgi de topluluk, sadakat, saygı ve takdir yaratır — eşi benzeri olmayan bir yaşam duygusu.

Bu pazarlama değil. Bu benim hayatım ve aktarabileceğim en iyi şey. Bu kitap, onu sinamanız için davetimdir — zihninizle değil, tüm duyularınızla; kendi sofranızda, kendi çevrenizde. Bunu yaparken size, her gün kendim için dilediğim şeyi diliyorum: anda olmak, haz duymak ve kalan insanlar.

Aileye hoş geldiniz.

Wilen bei Wollerau, yaz 2026

Prof. Dr. Bodo W. Lambertz
Kurucu & Mucit · APANI®
— AS PURE AS NATURE INTENDED®

İçindekiler

Prolog — Bu Kitap Neden Yeni Bir Ad Taşıyor..... 9

Kitap I — Köken 11

Bir Kuşak Uyanıyor	11
Kurucunun İki Tutkusu.....	11
Ad ve Yasa.....	13
Markadan Yaşam Biçimine	13

Kitap II — Felsefe 15

Merkezde İnsan.....	15
Birinci Sütun — Bağlılık.....	16
İkinci Sütun — Gelişim	16
Üçüncü Sütun — Takdir.....	17
Dördüncü Sütun — Sadakat.....	18
Beşinci Sütun — Berraklık.....	19
APANI Düşüncesi.....	19
APANI Psikolojisi — Safılık İnsanı Nasıl Değiştirir.....	20
APANI İnançları — Dogmasız Bir Amentü	21

Kitap III — Sessizliğin Sesi 23

Sessizlik, Tüm Müziğin Anası	23
Dinlemeyi Öğrenmek	24
APANI Audiophile — İlk Bölümün Tamamlanışı	25
Music Transformer	25
Daha İyi, Farklılıktan Öte — APANI Audiophile Değerlendirme Standardı.....	26
QEVİKO — Yol Gösteren İşaret.....	27
Dinleme Odası — Modern Ocak.....	28
Müzik Bir Hayata Ne Yapar	29

Kitap IV — APANI Dünyaları 31

Sofra — İnsanın İnsan Olduğu Yer	31
APANI Meat — Hayvanla Yapılan Ahit	32
APANI Balık — Temiz Suların Armağanı	33
APANI Sebze & Otlar — Hatırlanan Bahçe	34
APANI Sızma Zeytinyağı — Yeşil Altın	35
APANI Peynir — Süt, Zaman ve Ustalık	35
APANI Ekmek & Makarna — Tahıl Uygarlıkları	36
APANI Pirinç — Suyun Sabrı	37
APANI Tuz & Karabiber — İlk ve Son Dokunuş	38
APANI Kahve & Çay — İki Meditasyon	39
APANI Wine — Sabrın Başyapıtı	39
APANI Caribbean — Güneşin İkinci Evi	41
Puro — Zanaat, Yaprak ve Zaman	42
APANI Textiles — İkinci Ten	43
APANI Cosmetics — Bakım Ritüeli	45
Ateş Saati — Genuss	46

Kitap V — Yaşam Boyu Rehberlik 47

Sabah — Bir Gün Nasıl Kurulur	48
İş ve Zanaat — İyi Yapmanın Onuru	49
Dostluk — Seçilmiş Aile	50
Aşk ve Partnerlik — En Uzun Duet	51
Aile ve Kuşaklar Sofrası	52
Konukseverlik — Açık Kapı	53
Yalnızlık — Kendine Yoldaşlık	53
Beden — İlk Enstrüman	54
Mülkiyet ve Gerçek Zenginlik — Sahip Ol, Esiri Olma	55

Şölen — Sıradanlığın Üstünde.....	56
Zorluklar — Sert Havada Saf Yaşam	57
Doğa ve Mevsimler — Yılın İçinde Yaşamak.....	58
Yaş Almak — Geç Hasat.....	58
Üründen Pratiğe — Sırrın Açık İfadesi	59
Yakınlık ve Saygıdan Sevgiye	60
Sevginin Ürettikleri	61
Sevgiyle Dolu.....	62
Sonsöz — Bir Davet	63

Prolog — Bu Kitap Neden Yeni Bir Ad Taşıyor

Uzun yıllar boyunca elinizde tuttuğunuz bu kitaba APANI İncili deniyordu. Bu ad bize iyi hizmet etti. APANI'nin ne olduğu — kökeni, inançları, ürünleri, dili, tavrı — tek bir ciltte burada yazılıydı; böylece markayla çalışan, markayı inşa eden ya da yalnızca seven herkes aynı kaynaktan beslenebiliyordu. Şaraptan yüne, zeytinyağından hoparlöre, kahveden kozmetiğe uzanan bir şirketin böyle bir kitaba ihtiyacı vardır; yoksa bölümler toplamına dönüşür. İncil bizi bir arada tuttu.

Ama bir İncil inanç üzerine bir kitaptır ve APANI hiç kimseden inanmasını istemedi. APANI çok daha basit, ama çok daha zor bir şey ister: yaşamak. Tatmak, dinlemek, dokunmak, paylaşmak — sağlığı kendi duyularınızla deneyimlemek ve bu deneyimin dünyaya ve içindeki insanlara yaklaşımınızı sessizce, kalıcı olarak değiştirmesine izin vermek. İnanç bir cümlede dile getirilebilir. Bir hayat ise gün gün, öğün öğün, akşam akşam bütünüyle yaşanmalıdır. Bu kitap o uzun görev için yazıldı.

Bu nedenle bu baskı yeni bir ad taşıyor: Saf Yaşamın Kitabı — Saf Yaşamın Kitabı. Artık yalnızca bir markanın el kitabı değil. Bir yaşam biçiminin tasviri ve — bir kitap bunu ne ölçüde yapabilirse — yaşamın kendisi boyunca bir rehber. APANI'nin başladığı yerde, bir kuşağın daha gerçek bir yaşam özetinde başlıyor. Bu özlemden doğan felsefeden ve bu felsefenin fiziksel biçim kazandığı dünyalardan geçiyor: sofraya, asmaya, ikinci ten, bakım ritüeli, ateş saati, müziğin varlığa dönüştüğü oda. Ve basıldığı kâğıda değecekse her felsefenin varması gereken yerde sona eriyor: insan yaşamının sürdürülüşünde — sabahta ve çalışma gününde, dostlukta ve sevgide, misafirperverlikte ve zorlukta, yaş alırken ve ardımızda bıraktıklarımızda.

Kitabın bütün tezi en başta söylenebilir; içinde hiçbir şey gizli kalmamasın: APANI yaşam biçimi, ürünlerinin kullanımıyla ifade bulur ve bu gündelik kullanım sayesinde bir yaşam felsefesine dönüşür. Sabırla açılan her şişe, dürüstçe pişirilen her yemek, özenle giyilen her lif, gerçekten dinlenen her müzik akşamı, büyük erdemlerin küçük bir provasıdır. Ve bu provalar birikir. Yakınlık ve saygı üzerine kurulan, birbirimizle ortak bir anlayış içinde davranarak yaşanan bu deneyimler, insan sevgisine olgunlaşır. Böyle yaşanan sevgi de kendine özgü meyvelerini verir: topluluk, sadakat, saygı ve takdir — ve bunlarla birlikte eşî benzeri olmayan bir yaşam duygusu. Eşî

benzeri olmayan bir yaşam duygusu.

APANI yaşam biçimi doyurucudur. Sözcüklerin en gerçek, en duygusallıktan uzak anlamıyla sevgi doludur. Ardından gelen iki yüz sayfa, yalnızca bu tek cümlelinin sabırla açılımıdır.

Bu kitabı yavaş okuyun. Yavaş yazıldı. Daha iyisi: yalnızca okumayın. Okurken bir sofrayı kurun. Bir şişe açın. Uğruna susmaya değecek bir müzik koyun. Bu kitap sözden çok pratiğe inanır; yalnızca güzelce hayranlık uyandırmaktansa kusurlu da olsa yaşanmayı tercih eder.

Kitap I — Köken

Bir

Kuşak Uyanıyor

Bir zamanlar — ve bu bir masal başlangıcı değil, büyük şeylerin nasıl başladığına dair yalın gerçek — İkinci Dünya Savaşı'nın ardından Avrupa'nın kalbinde yeni bir kuşak doğdu. Anne babaları yıkılmış bir kıtayı disiplin ve fedakârlıkla yeniden kurmuştu; çocuklar minnettardı, ama minnettarlık aynı fikirde olmak demek değildir. Büyüklerinin enkazdan yükselttiği dünyaya baktıklarında, gençler refahın altında rahatsız edici bir şey gördüler: her şeyi üretmeyi öğrenmiş ama neredeyse hiçbir şeyin tadını çıkarmayan; başarıyı tonaj ve ciroyla ölçen; doğayı depo, hayvanları makine, gıdayı yakıt, zamanı ise — insan hayatının gerçekten yeri doldurulamaz tek varlığını — azaltılması gereken bir maliyet sayan bir toplum.

1968 öğrenci hareketinin ruhu ve çiçek çocuklar kuşağının idealleri, değişim arzusunu ateşledi — dürüstlük, doğaya saygı ve insanlar arasında derin bir bağ duygusu üzerine kurulu bir toplum özlemine. Bu kuşağın denediklerinin çoğu, ilk denemelerde olduğu gibi başarısız oldu. Komünler dağıldı; sloganlar eskidi; bazı peygamberlerin aslında satıcı olduğu ortaya çıktı. Ama sordukları sorular hiç eskimedi, çünkü onlar dünyanın en eski sorularıydı; savaş sonrası aciliyetle yeniden soruluyordu: İyi yaşam nedir? Bizi besleyen dünyaya ne borçluyuz? Birbirimize ne borçluyuz? Ve gerçekten gerekli mi — ilerlemenin gerçek bedeli bu mu — sahici olan her şeyin daha hızlı, daha ucuz ve daha boş bir şeyle değiştirilmesi?

APANI'nin tohumları işte bu verimli zeminde atıldı. Dönemin genç ve zeki zihinleri doğaya farklı bir gözle bakmaya başladı. O yıllara damgasını vuran dizginsiz materyalizmi, acımasız sömürüyü, kaynakların düşüncesizce israfını reddettiler. Alternatif fikirleri benimsediler ve yeni birlikte yaşama biçimleri aradılar. İnsanlığın gerçek doğasını yansıtan; paylaşımın, dürüstlüğün, sadakatin ve sevginin her ilişkisinin temeli olduğu bir toplumu özlediler. Çoğu bu özlemi sıradan kariyerlerin içine sessizce taşıdı; orada belli bir huzursuzluk, bütünüyle tatmin olmayı reddeden bir his olarak yaşamaya devam etti. Birkaçında ise bir plana dönüştü.

Kurucunun İki Tutkusu

Her markanın resmî bir tarihi, bir de gerçek tarihi vardır. APANI'nin resmî tar-

ihî ürünlerle başlar; gerçek tarihi ise bir öğrenci odasındaki genç bir adamla ve çevresindeki herkesin ilgisiz saydığı iki tutkuyla. O daha iyisini biliyordu. Bunların iki farklı kılığa bürünmüş tek bir tutku olduğunu biliyordu.

İlki doğaydı. Manzara olarak doğa değil — öğretmen olarak doğa. Çoğu insanın geç öğrendiği ya da hiç öğrenmediği şeyi erken kavramıştı: milyonlarca yıllık evrim boyunca doğa, mühendislerin hâlâ uğraştığı sorunların çoğunu hayal edilemez bir zarafetle çoktan çözmüştür. Aynı anda ısıtan ve serinleten lif. Asmayı, asma da insanı besleyen toprak. Işığı yaşama dönüştüren yaprak. Böyle bir zihin için “doğal”, hiçbir zaman “ilkel” demek değildi. “Kusursuzlaşmış” demektir.

İkinci tutku müzikti — ve burada genç adam, APANI’nin bütün geleceğini küçük ölçekte barındıran karakteristik bir şey yaptı: onu yalnızca tüketmekle yetinmedi. Kendi kuşağından başkaları idealler etrafında toplanırken o, aynı derecede canlı bir şeyin çevresinde de toplandı — kendi ellerinde biçimlenen hoparlörün, bir kaydı bütününüyle ve dürüstçe hayata taşımak için akşam akşam kendi bağladığı amplifikatörün. İstediyse, ödünç aldı, çalıştı; elektroniği zor yoldan, yanmış parmaklarla ve başarısız devrelerle öğrendi. Ve yavaşça, o küçük odada müzik gelmeye başladı — bir yeniden üretim olarak değil, gerçek bir varlık olarak.

Mesele hiçbir zaman ses yüksekliği değildi. Mesele gerçektir. Bir sesi söylendiği gibi, bir teli çekildiği gibi, notalar arasındaki sessizlikte müzisyenin nefesini duymaktı. Yaptığı ilk hoparlörden itibaren soru, daha sonra bütün markayı tanımlayacak soruydu: Saf bir şeyi — bir üzümlü, bir yapağıyı, bir kaydı, bir anı — zekâ ve zanaatla, bozulmadan, tavizsiz, doğanın amaçladığı gibi bütününüyle bize nasıl ulaştırabiliriz?

Dolayısıyla müzik, APANI’nin hırslanınca sonradan eklediği geç bir bölüm değildir. İlk bölümdür. Felsefenin doğduğu yerdir: saflığın bulunmadığının, elde edildiğinin; özgün olanla insan arasında bir eller ve seçimler zinciri bulunduğunun; bu zincirin her halkasının özgüne ya saygı duyduğunun ya da ona ihanet ettiğinin keşfi. Öğrenci odasında lehim yapan genç bir adam, bir gün bağları, mutfakları, dokuma atölyelerini ve konser düzeyindeki dinleme odalarını aynı şekilde yönetecek bir yasaya rastlamıştı.

Ad ve Yasa

AS PURE AS NATURE INTENDED. Dört kelime — başlangıçta kişisel bir kanaatten pek fazlası değilken, sonra bu evin ürettiği her şeyin üzerine basılan bir vaade dönüştü. APANI adı bu sözlerin kısaltması ve yeminidir. Sözcüklerin gerçekte ne iddia ettiğine durup bakmaya değer; çünkü kulağa geldiğinden daha radikaldir.

“Mümkün olduğu kadar saf” demezler; bu, tavizin, toleransın, yeterince iyinin dilidir. “Kârlı olduğu kadar saf” da demezler; çağımızın dile getirilmeyen sloganı budur. “Doğanın amaçladığı gibi” derler — böylece ölçüyü pazar değil, doğa belirler. Üzüm, şarabın tadının nasıl olması gerektiğini bilir. Yapağı, giysinin nasıl hissettirmesi gerektiğini bilir. Kayıt, odanın nasıl duyulması gerektiğini bilir. Bizim görevimiz icat etmek değil, sadık kalmaktır: doğanın niyetiyle sizin onu deneyimlemeniz arasındaki her engeli, her bozmayı, her ihmali ortadan kaldırmak.

Buradan APANI doğa yasası dediğimiz ilke doğar ve kitabın her bölümü yalnızca onun bir uygulaması olduğu için, en başta resmen ifade edilmeyi hak eder: özgünün yüzde yüzü ve yüzde yüz katma değer. Doğanın armağanından hiçbir şey kaybolmamalıdır — ne üzümün tadı, ne yünün sıcaklığı, ne de iki nota arasında şarkıcının nefesi. Ve deneyimin her yönü yükseltilmelidir — bilgiyle, hassasiyetle, adanmışlıkla, şeyin kendisine duyulan sevgiyle. Tek başına saflık yalnızca yoksunluk olurdu; tek başına incelik ise yapaylık. APANI ikisinin birleşimidir: dokunulmamış özgün, insanın erişebileceği en akıllı ustalıkla en yüksek ifadesine ulaştırılmış hâli.

Bu yasa, bu eve ilk kez gelen herkesi şaşırtan şeyi açıklar: Aynı ürün ailesi nasıl olur da sığır etinden hoparlörlere, zeytinyağından merinos yününe, kahveden kozmetiğe, şaraptan referans düzeyindeki müzik sistemlerine uzanabilir? Çünkü bunlar bir portföy değildir. Tek bir soruya, farklı dillerde verilmiş tek bir yanıttır. Herhangi bir APANI ürününü elinize alın — tadın, giyin, dinleyin — aynı inancı tutarsınız: Dünyanın daha çok şeye değil, daha gerçek şeylere ihtiyacı vardır; daha gerçek bir şey de her gün kullanıldığında insanı sessizce daha sahici kılar.

Markadan Yaşam Biçimine

Bir şirket ürün satar. Bir marka anlam satar. APANI ise ilk günden beri ikisinden

de daha ender bir şeyi amaçlıyor: bir yaşam biçimi önermek ve insanlara, yalnızca hayran olunacak değil, gerçekten yaşanabilecek bu biçimin günlük araçlarını vermek.

Çünkü kurucunun ilk keşfi kadar önemli ikinci keşfi budur. Yalnızca ideal olarak kalan idealler erken ölür. 1968 kuşağı bunu kanıtladı: Sevgi, dayanışma ve doğa üzerine hiç bu kadar çok konuşulmamıştı; söylenenlerin böylesine büyük bir kısmı da nadiren bu kadar çabuk uçup gitmişti. Kalıcı olan, ilan edilen değil, yaşanandır — yaşamak ise nesneler, anlar ve ritüeller ister. Yavaşlığa dair inanç, aceleye getirilemeyen bir şarapta yaşar. Dürüstlüğe dair inanç, içinde gizli hiçbir şey olmayan gıdada yaşar. Anda olmaya dair inanç, odadaki hiç kimsenin başka yerde olmak istemeyeceği kadar sadık üretilen müzikte yaşar. APANI ürünleri, kişiden kişiye aktarılabilirsin, şişeden kadehe dökülebilirsin, sessizlikten dinleme odasına taşınabilirsin — ve yaşanabilirsin diye beden kazanmış inançlardır.

Gerçek köken budur. Bir iş planı değil, bir özlem; bir pazar boşluğu değil, bir kuşağın sorusu; bir mucidin hırsı değil, genç bir adamın sonunda tek olduğu anlaşılan iki sevgisi. Bu kitapta bundan sonra gelen her şey — felsefe, dünyalar, yaşam boyunca rehberlik — bu kökten büyüdü ve öz suyunu hâlâ ondan alıyor. As pure as nature intended: hiçbir zaman bir slogan değildi. Nasıl yaşanacağına dair bir karardı ve hâlâ öyledir.

Kitap II — Felsefe

Merkezde İnsan

Her felsefe insanın bir tasavvuruyla başlamalıdır; modern kurumların çoğu da gizli bir tasavvur taşır: tüketici, kullanıcı, kaynak. APANI'nin tasavvuru daha eski ve daha gerçektir. Biz her şeyden önce toplumsal varlıklarız. Doğa bize iletişim yeteneğini verdi ve onu kullanmamızı ister. Yalnızca yan yana var olmak için değil, gerçekten birlikte olmak için yaratıldık — birbirimize açılmak, dikkatle dinlemek, sahip olduklarımızı ve olduğumuz kişiyi paylaşmak için. En özgür ve en neşeli iletişim kuranların, bir araya gelmiş ve hiçbir şeyi saklamayan çocuklar olması tesadüf değildir. Bir masada, bahçede ya da küçük bir mucizenin çevresindeki çocukları izleyin: Hayat onlara temkini öğretmeden önce insanın öz tasarımı gösterirler. APANI'nin yaptığı her şey, sonunda yetişkinlerde bu tasarımı yeniden bulmak içindir — temkinli insanların birlikte yeniden açıldığı o an için.

Böyle bir anda gerçekte ne olduğunu düşünün; çünkü bu, bütün bu felsefenin kurucu sahnesidir. Masaya dürüst yiyecekler konur. Dikkati hak eden bir şişe açılır. Müzik çalar — gerçekten çalar; öylesine sadıktır ki sessizlikleri örtmek yerine doldurur. Ve oradaki insanlar fark etmeden değişmeye başlar. Omuzlar gevşer. Telefonlar unutulur. Cümleler uzar ve daha sahici olur. Biri hiç anlatmadığı bir hikâyeyi anlatır. Biri, neredeyse hiç dinlenmediğimiz kadar dikkatle dinler. İki saat yirmi dakika gibi geçer; ortada hiçbir alışveriş olmadığı hâlde herkes geldiğinden daha zengin ayrılır. O akşam eğlence değildi. Doğru koşullar verildiğinde insan doğasının, yaratıldığı şeyi yapmasıydı. APANI bu koşulları güvenilir, güzel ve her gün yaratmak için vardır.

Modern yaşam muazzam bir güçle ters yöne çeker. Yalıtır: Tarihin hiçbir döneminde bu kadar çok insan yalnız yaşamamış, yalnız yememiş ve — en tuhafı — yalnız dinlememiştir. Hızlandırır: Yemek yakıta, sohbet mesajlaşmaya, müzik arka plana dönüşür. Soyutlaştırır: Her şeyin fiyatını, ekrandaki görüntüsünü biliriz; ama neredeyse hiçbir şeyin tadını, ağırlığını ve kokusunu bilmeyiz. Bunların hiçbirisi kimsenin kötü niyetli planı değildir; yalnızca kolaylığın sürükleyişidir. Ama sürüklenmek kader değildir. APANI bilinçli ve neşeli karşı harekettir — daha yavaş, daha saf, daha yakın. Modern dünyadan kaçış değil: Bu ev teknolojiyi, ölçümü ve ilerlemeyi bir mühendisin sevgisiyle sever. Fakat bütün bu ilerlemenin ne için olduğuna dair bir karar verir. İnsanlar için. Paylaşılan masa, paylaşılan kadeh, paylaşılan müzik, paylaşılan hayat için. Varlığı güçlendiren teknoloji medeniyettir; varlığın yerini alan teknoloji ise yalnızca elektrikle çalışan gürültüdür.

Birinci Sütun — Bağlılık

APANI felsefesini beş değer taşır ve bunlar süs değildir. Taşıyıcı duvarlardır: Birini kaldırın, yapı çöker. İlki ve en derini bağlılıktır — Verbundenheit — temas ya da ilişkiden fazlasını anlatan Almanca bir sözcük; bir şeyle öylesine iç içe olma hâlidir ki artık onun kaderiyle sizinki birbirinden ayrı değildir.

Doğayla bağ önce gelir, çünkü geri kalan her şey ona dayanır. Bu kitaptaki her ürün canlı dünyadan ödünç alınmıştır — topraktan, asmadan, hayvandan, yaprak-tan ve ağaçtan — ve ödünç alanın sorumlulukları vardır. Kaynağı daha zengin ya da en azından bütün bırakacak şekilde alırız: meralar doğasına uygun otlatılır, sular yaşamını sürdürecektir ölçülülükle avlanır, toprak sömürölmek yerine beslenir, lifler sağlıklı yaşayan hayvanlardan elde edilir. Bu duygusallık ya da pazarlama değildir; yüz yıl sonra da burada olup kusursuz işler yapmak isteyen herkesin temel mantığıdır. Doğa APANI'nin tedarikçisi değildir. O kıdemli ortaktır ve koşulları pazarlığa açık değildir.

İnsanlarla bağ ikinci halkadır: İşimizi mümkün kılan yetiştiriciler ve zanaatkârlarla, sınırları ve on yılları aşarak bizimle inşa eden ortaklarla, bir APANI şışesinin açıldığı her masadaki konuklarla. Üçüncü ve en çok unutilan ise insanın kendisiyle bağlıdır: kendi duyularıyla, bedeniyle, sevinme yetisiyle. Artık tat almayan, gerçekten işitmeyen, canlı bir lif ile ölü olan arasındaki farkı hissetmeyen kişi, hiçbir ağın yeniden kuramayacağı kadar temel bir bağı yitirmiştir. APANI yaşam biçimi, insanlara önce duyularını geri vererek başlar — duyuları aracılığıyla da kendilerini.

İkinci Sütun — Gelişim

Doğa asla durmaz ve doğada hiçbir şey küçük başlamaktan utanmaz. Meşe, bir zamanlar palamut olduğu için özür dilemez. Gelişim — Wachstum — ikinci sütundur ve iki yüzü vardır: dış ve iç.

Dış yüz, yaptığımız her şeyin sabırla olgunlaşmasıdır: ilk ciddi hasadı için yıllara, en iyisi için on yıllara ihtiyaç duyan asma; sabırsız damaklar onu çoktan içmiş olacağı hâlde karanlıkta gelişmeye devam eden şarap; her biri öncekinin omuzlarında yükselen mühendis kuşaklarıyla incelen teknoloji; sözleşmeden güvene, güvenden

dostluğa derinleşen ortaklık. APANI, olgunluğunu göremeyebileceği şeyler eker ve bunu fedakârlık değil, ciddiyetin tanımı sayar. Yalnızca kendi ömrü içinde çalışan meşguldür; ötesi için çalışan ise inşa eder.

İç yüz, APANI biçiminde yaşayan insanla ilgilidir ve ikisinden daha önemlidir. Duyular eğitilebilir — bu, insanla ilgili en umut verici gerçeklerden biri ve en az yararlanılanıdır. Bugün yalnızca “şarap” tadan damak, dikkatle içilen her şişeyle yamacı, yılı, üreticinin elini tatmayı öğrenebilir. Bugün yalnızca “müzik” duyan kulak, kaydın yapıldığı odayı, cümleden önceki nefesi, enstrümanın ahşabını duymayı öğrenebilir. El kumaşı, göz ışığı, kalp ise — bütün bunların asıl amacı budur — insanları öğrenebilir. Duyuların incelmesi, karakterin incelmesinin eğitim alanıdır. Her ikisi de kabalığın yerini yavaşça dikkate bırakmasıdır. APANI yaşam biçimi bir oluş yoludur ve onu yaşayanlara değer kaybetmek yerine büyüyen tek lüksü vaat eder: Gelecek yıl dünyadan bugün algıladığınızdan daha fazlasını algılayacaksınız.

Üçüncü Sütun — Takdir

Takdir etmek — anerkennen — gerçekten görmek ve gördüğüne değer vermek. Çağımızın en çok açlığını çektiği değerdir; çünkü dikkat yeryüzündeki en kıt varlığa dönüştü ve onu önemsiz şeylere milyonerler gibi harcarken çevremizdekileri yoksul bırakıyoruz.

APANI takdiri aşağıya, dışarıya ve içeriye yöneltir. Aşağıya, zincirdeki her ele: Hayvanları iyi otlasın diye erkenden kalkan çiftçiye, hangi zeytinin olgunlaştığını bilen toplayıcıya, görünmez dikişi imza olan terziye, on yıllık ölçümleri bir hoparlörün zahmetsiz doğruluğunda kaybolan mühendise. Lüks markalar “zanaat-kârlık” sözcüğünü sever ama zanaatkârı unuttur; bu evde üreticinin adı anılır, ona teşekkür edilir ve her şeyin kaynağı olduğu için hakkı ödenir. Dışarıya, ortaklara ve konuklara: APANI’de övgü asla dalkavukluk değildir — dalkavukluk sahte takdirdir ve değerini düşürür — ama hak edildiğinde içtenlikle, somut biçimde ve açıkça ifade edilir. İçeriye, işin kendisine: Kendi ürününe bir yabancıнын acımasız gözüyle bakma, hiçbir müşterinin fark etmeyeceği kusuru görme ve yine de düzeltme disiplini; çünkü biz bilirdik.

Günlük yaşamda takdir en ucuz armağan, ama en nadir olanıdır: Birinin hazırladığı yemeği, gizlediği emeği, uğruna çabaladığı gelişimi fark etmek. APANI

masası bir fark etme okuludur. Şarap üreticisinin başardığını tatmayı öğrenen konuk, farkında olmadan masadaki herkesin başardığını görmeyi de öğrenir. Şarap üzerinde uygulanan takdir, insanlara yöneltilen takdire dönüşür — gerçekten görüldüğünü hisseden insan sizin için ateşten geçer. Bu bir liderlik tekniği değildir. İnsan kalbinin doğal çekimidir.

Dördüncü Sütun — Sadakat

Sadakat, hafızası olan sevgidir. Zamanın kendisini birbirine bağlayan, dün verilen sözün bugünkü ayartmayı yönetmesini sağlayan değerdir. APANI ailesinin bütün mimarisi bu sütuna dayanır; çünkü bu evin yaptığı her şey yıllar alır ve yıllar yabancılarla aşılamaz.

APANI peşinden koşmaz; eşlik eder. Yetiştiricilerimiz bir yüzde puanı uğruna değiştirilecek tedarikçiler değildir; iyi yıllarda hasadını paylaştığımız, kötü yıllarda yanında durduğumuz ailenin üyeleridir. Dünyanın dört yanındaki ortaklarımız, bu evde verilen bir el sıkışmanın piyasa değiştiğinde sona ermediğini bilir. Zanaatkârlarımız atölyelerimizde yaşlanır, çocukları onların tezgâhlarında öğrenir. Bu ticari saflık değildir — onlarca yıl tam tersini kanıtladı: Sadakat şimdiye dek geliştirilmiş en kârlı stratejidir; yalnızca üç aylık düşüncenin ölçemeyeceği bir para birimiyle karşılık verir. Gerçeği söyleyen ortaklarda, denetime ihtiyaç duymayan kalitede, güvenin bileşik getirisinde karşılığını bulur.

APANI biçiminde yaşayan insan için sadakat, hayatın büyük ayırıştırıcısıdır. Tanıdıkları dostlardan, işlemleri ilişkilerden, mevsimleri on yıllardan ayırır. Sadık insan asla anlaşmazlık yaşamayan değildir — dürüstlükten yoksun sadakat yalnızca itaattir — kendi çevresinin içinde itiraz eden, dışında onu savunan; tartışmadan sonra geri dönen; dost zorlaştığında onun muhteşem olduğu bütün yılları hatırlayandır. Sonsuz seçenekler dünyasında sadakat, optimizasyonu bırakıp ait olmaya başlamanın tuhaf ve özgürleştirici kararıdır. APANI ailesine katılanlar, ailenin onları unutmadığını görecektir. Karşılığında yalnızca aynı uzun hafızayı isteriz.

Beşinci Sütun — Berraklık

Maddenin saflığı, düşünce ve sözün de saflığını gerektirir. Berraklık — Klarheit — beşinci sütundur ve diğer dördünün koruyucusudur; çünkü bağ, gelişim, takdir ve sadakat sis içinde ölür: söylenmeyen kırgınlıkta, belirsiz vaatle, pohpohlayan kaçamakta, yanlış anlaşılma üzere yazılmış sözleşmede.

Ürünlerde berraklık şu demektir: hiçbir şey gizli değildir. Etiket gerçeği söyler; içerik listesi kısa ve telaffuz edilebilirdir; ölçümler yayımlanır; fiyat, fiyattır. Bir APANI ürün dürüst bir tanık gibi sorgulanabilir — nereden geldiği, içinde ne olduğu, nasıl yapıldığı — ve baskı altında cevapları değişmez. Kendi ses ürünlerimiz için ölçülebilir standartları tam da iddialarımız herkes tarafından doğrulanabilsin diye oluşturduk: Başkalarının inanç istediği yerde biz doğrulamaya davet ederiz. Sorudan korkan bir ev, cevabını çoktan vermiştir. İlişkilerde berraklık şu demektir: kastettiğimizi söyler, yalnızca tutabileceğimiz söz verilir ve verdiğimiz söz tutar. Zor konular erkenden, doğrudan ve sıcaklıkla konuşulur — çünkü alternatifi, söylenmeyenin yavaş zehri, herhangi dürüst bir tartışmadan daha çok ortaklığı, evliliği ve dostluğu yok eder. Berraklık sertlik değildir; sertlik çoğu zaman yalnızca yüksek sesli korkaklıktır. Gerçek berraklık bir saygı biçimidir: Karşımızdakini gerçeği taşıyacak kadar güçlü, onu hak edecek kadar önemli görür. APANI masasında en berrak söz ile en sıcak ton, şarap ve yemek gibi birlikte sunulur — konuk da bunların aslında hiç karşıt olmadığını keşfeder.

APANI Düşüncesi

Değerler neyi benimsediğimizi, düşünce ise nasıl ilerlediğimizi söyler. APANI düşüncesinin, bu evdeki her disiplinde tanınan ve öğretilen bir biçimi vardır. Bütün işlerimizin başladığı yerde başlar: özgün olanda. Üzüm, yapağı, yaprak, hayvan, kayıt. İlk soru hiçbir zaman “ne yapabiliriz?” değil, “burada zaten ne var ve eksiksiz ulaşması için neye ihtiyaç duyuyor?” sorusudur. Bu alçakgönüllü görünür ama aslında son derece iddialıdır; çünkü eksiksiz ulaşmak en zor yolculuktur. Bağ ile kadeh, mikrofona ile kulak arasında, özgünün azalabileceği yüzlerce durak vardır — geleneksel endüstri de bunların neredeyse hepsinde kayıp yaratır ve buna “verimlilik” der. APANI düşüncesi bu kayıpların sistematik olarak reddidir. Üretimden değil, dönüşümden söz ederiz: Özgün olan hâl değiştirir, özünü asla.

APANI düşüncesinin ikinci işareti, çift karakteridir: konuya karşı tavizsiz, insana karşı cömert. Özde, hakikatte ve ustalıkta pazarlık yoktur — müşteri fark etse de etmese de kusur kusurdur ve ,yeterince iyi' sözü, iflastan daha fazla büyük hanenin sonunu getirmiştir. Ancak bu sertlik asla insanlara yönelmez. İnsanlara sıcaklıkla, sabırla ve iyi niyet varsayımıyla yaklaşılır; acımasızca yargılanan yalnızca iştir. Bunun tersini yapan — ürüne hoşgörölü, insana sert davranan — yapılar aynı ölçüde sıradanlık ve mutsuzluk üretir. APANI atölyesi aynı anda hem talepkâr hem şefkatlidir; ikisi birbirine bağlıdır: ancak kendini güvende hissedenden insanlar böylesine yüksek standartları taşıyabilir.

Üçüncü işaret uzun vadeli düşünmektir. APANI çeyreklerle değil, kuşaklarla düşünür. En iyi şaraplarını torunlarımızın içeceği bağları bugün dikeriz. Yükseltilecek değil, miras bırakılacak hoparlörler yaparız. Her imzacısından daha uzun yaşaması amaçlanan ortaklık anlaşmaları yazarız. Bu romantizm değil; zamana uygulanmış mühendisliktir. Kısa vadeli düşünce, görüneni temel pahasına optimize eder; uzun vadeli düşünce ise zamanla katlanarak güçlenen bir temel uğruna daha yavaş görünen ilerlemeyi kabul eder. İnsanlığın gerçekten büyük eserleri — katedraller, bağlar, bilimler, aileler — uzun düşüncenin ürünüdür. APANI yalnızca kurallar değişmiş gibi davranmayı reddeder.

APANI Psikolojisi — Safılık İnsanı Nasıl Değiştirir

Bütün bunlar neden işe yarar? Bir şarabın, kumaşın ya da hoparlörün niteliği, karakterin niteliğini neden etkilesin? Yanıt, modern dünyanın unuttuğu ama her zanaatkârın bildiği basit bir psikolojik hakikatte yatar: Tekrar tekrar yaptığımız şeye dönüşürüz — ve gündelik nesnelerimiz bizi neye çağırıyorsa onu tekrar ederiz. Nesneler tarafsız değildir. Her biri bir davet taşır. Fast food aceleye; kullan-at eşyalar özensizliğe; arka plan müziği dalgınlığa davet eder. Kabalığa çağıran şeyler arasında yaşarsanız, tek bir karar vermeden kabalaşırsınız. Bu zayıflık değildir; insan böyle yaratılmıştır. Sonunda çevre daima üstün gelir.

APANI'nin tüm stratejisi, bu yasayı düşmandan müttefike dönüştürmeye dayanır. Her APANI nesnesi — bilinçli olarak, sözcüğün tam psikolojik anlamıyla — bir erdeme davet edecek biçimde tasarlanır. Kendini ancak yavaşça açan şarap sabra davet eder. Dürüst malzemelerden yapılan yemek şükran ve sohbete çağırır. Canlı liflerden yapılmış giysi, insanı kendi bedenine dikkat etmeye yöneltir. Haki-

kati yeniden üreten müzik sistemi ise mevcudiyete — gerçek, bölünmemiş mevcudiyete, modern zihnin en nadir hâline — davet eder. Bu davetleri her gün kabul edin; uygulama eğilime, eğilim karaktere dönüşür. İnsan daha sabırlı, daha minnettar, daha mevcut, daha dikkatli olmaya niyet etmemiştir. Yalnızca bunları kendisinden isteyen şeylerin arasında yaşamıştır — ve doğru biçimde davet edilen insan doğası evet demiştir.

İkinci bir psikolojik yasa daha işler; daha incelikli ama aynı ölçüde güçlü: Bir alanda benimsediğimiz standartlar diğer alanlara da taşınır. Bir hoparlördeki yanlış notayı ayırt etmeyi öğrenen kişi, bir tartışmadaki yanlış notayı da duymaya başlar. Dürüst yiyeceklerle eğitilmiş bir damak, dürüst olmayan sözlerin tadını kaybeder. Gerçek kaliteyi kendi duyularıyla yaşamış biri, onun yokluğunu — ürünlerde, vaatlerde, insanlarda — ömür boyu ve bozulmaz bir içgüdüyle sezer. Duyuların yargı organları olduğunu, onların eğitimiye haz yoluyla gerçekleşen ahlaki eğitim olduğunu söylememizin nedeni budur. APANI yaşam biçimi erdem vaaz etmez. Erdemi odadaki en keyifli seçenek hâline getirir — gerisini insan doğasına bırakır.

APANI İnançları — Dogmasız Bir Amentü

Her hane, doğru kabul ettiği şeyleri tek sayfada ifade edebilmelidir. İşte bizkiler — kabul dayatan bir dogma değil, sınanmaya sunulan bir amentü; çünkü içindeki her şey bir masa, bir şişe, bir akşam ve bir dostla herkes tarafından doğrulanabilir.

İnanıyoruz ki fırsat verildiğinde doğa tüm zanaatkârların en büyüğüdür — zekâ ve sevgiyle yönlendirilen insan eli ise onun rakibi değil, en incelikli aracıdır. Saflığın inceliğin yokluğu değil, önkoşulu olduğuna inanıyoruz: yalnızca hakiki olan mükemmelleştirilebilir; sahte olan her şey parlatıldıkça daha da kötüleşir.

Keyif almanın — Genuss — yaşama eklenen bir lüks değil, iyi yaşamış bir hayatın bizzat kanıt olduğuna; yavaşça, şükranla ve birlikte yaşanan hazzın ahlaktan bir tatil değil, ahlaki bir başarı olduğuna; bir kültürün sofralarında yaptıklarıyla ölçülebileceğine inanıyoruz. Duyuların da zihin gibi eğitilebileceğine ve eğitilmesi gerektiğine; tat, işitme ve dokunmanın hakikati kavrama yetileri olduğuna; duyuları uyanmış bir insanın pazarda da hayatta da aldatılmasının herhangi bir sinikten daha zor olduğuna inanıyoruz.

Eşyalara davranış biçimimizin insanlara davranış biçimimizin provası olduğuna; saygı, sabır, dürüstlük ve özenin nesnelerle insanlar arasında ayırım yapmayan tek birer nitelik olduğuna; bir hanenin şarabına, ekmeğine ve müziğine gösterdiği tavrın misafirlerine göstereceği tavrı sessizce haber verdiği inaniyoruz.

Paylaşılan hazzın ikiye katlandığına, paylaşılan sessizliğin bağ kurduğuna; masanın, mahzenin, şömine başının ve dinleme odasının dostluğun gerçek meclisleri olduğuna, kalbin en sahici meselelerinin resmî salonlardan çok buralarda konuşulduğuna inaniyoruz.

Ve inaniyoruz — her şeyden önce, bu kitaba son bölümlerini veren inanç budur — tüm bunlar her gün ve birlikte yaşandığında, hazlarının toplamından daha büyük bir şeye dönüşür: birbirimizle ortak bir ilişki biçimi içinde uygulanan sevgi ve saygı, insan sevgisine olgunlaşır; bu sevgi topluluk, sadakat, saygı ve itibarı doğurur; bunların bütünü ise eşi olmayan bir canlılık duygusu yaratır. İnsanı doyuran bir yaşam biçimi. Kelimenin gerçek anlamıyla sevgiyle dolu bir yaşam biçimi.

Kitap III — Sessizliğin Sesi

Sessizlik, Tüm Müziğin Anası

Yazılmış her müzik eseri aynı biçimde başlar: sessizlikle. Sessizlik, her notanın üzerine işlendiği tuval, her ışığa anlam veren karanlıktır. Büyük bir konser salonu önce ne kadar sessiz olabildiğiyle değerlendirilir; büyük bir müzisyen, çalmamaya cesaret ettiği şeyle tanınır. Herhangi bir şefe sanatındaki en güçlü anı sorun; size bir fortissimo söylemez, duraklamayı söyler — iki bin insanın birlikte nefes almayı unuttuğu o askıda kalan saniyeyi. İki nota arasındaki durak, müziğin yokluğu değildir. Müziğin nefesini tutmasıdır.

Doğa bunu her konser salonundan daha iyi bilir. Şafakta bir ormanda durun ve duyarsınız: boş değil, dolu bir sessizlik — dikkatle, beklentiyle, konuşmak üzere olan hayatla dolu. O sessizlikte kendi kalp atışımızı, nefesimizi, canlı toprağa basan adımlarımızın küçük ritmini yeniden işitiriz; ilk kuş sesi de, on bin kez duymuş olsak bile, bize bir vahiy gibi ulaşır. Doğa bağırır. Biz dinleyecek kadar sessizleşene dek bekler; sonra bizi hiçbir kayıt stüdyosunun erişemediği bir ayrıntı kesinliğiyle ödüllendirir. Bir ağaçtaki rüzgâr diğerine benzemez; her yaprak türünün kendine ait sesi vardır. Orman, özgün yüksek çözünürlüklü deneyimdir; sessizlik ise onun oynatma sistemidir. Modern dünya bu sessizliğe savaş açtı ve savaşı neredeyse kazandı. Her boşluğu gürültüyle dolduruyor — akustik, görsel, bilgi gürültüsü; bildirim ve reklamların bitmeyen düşük seviyeli paraziti — öyle ki birçok insan artık eşliksiz bir dakikaya bile katlanamıyor ve geçmiş çağlarda ekmeğe uzanıldığı gibi bir cihaza uzanıyor. Bunu ahlakileştirmiyoruz; yalnızca bedelini gözlemliyoruz. Sessizlikle hiç karşılaşmayan bir zihin, kendisiyle de karşılaşmaz. Hiç dinlenmeyen kulaklar inceliğini kaybeder; her gün kavru lan bir damağın tadını kaybetmesi gibi. Sürekli gürültü zemininde dinlenen müzik ise aslında hiç dinlenmez; yalnızca fark edilir. APANI tam tersini seçer ve işe buradan başlar. Müziğin nasıl duyulması gerektiğini sormadan önce sessizliğin nasıl duyulması gerektiğini sorarız — çünkü yalnızca kusursuz sessizlik kusursuz bir notayı taşıyabilir. Bu mistisizm değildir; aynı anda mühendislik ve felsefedir ve bu hanede ikisi hiçbir zaman birbirinden ayrılmamıştır. En siyah arka plan, en düşük gürültü tabanı, en sessiz oda, en sakin zihin: bunlar bu kitabın anlattığı her deneyimin önkoşullarıdır. Sessizliğin Sesi ne bir paradokstur ne de ödünç alınmış bir şarkı adı. APANI yaşam biçiminin teknik ve ruhsal temelidir: müzikte, tatta, sohbette, sevgide hakiki olan her şeyin gürültünün ortadan kaldırılmasıyla başladığını keşfetmektir.

Dinlemeyi Öğrenmek

Dinlemek, çağımızın unutulmuş sanatıdır. Sürekli duyar, neredeyse hiç dinlemeyiz; kulaklarımız hep açık, dikkatimiz ise neredeyse daima başka yerdedir. Oysa dinlemek — bütün varlığımızla gerçekten dinlemek — insanın geliştirebileceği en belirleyici becerilerden biri olabilir; çünkü önemli her ilişkinin kapısını açan beceridir. Bir insanı dinlemek, ona herhangi bir sözden daha ikna edici biçimde var olduğunu ve önemli olduğunu söylemektir. Müziği dinlemek, belki üç yüzyıl önce ölmüş başka bir insan ruhunun doğrudan bizimkine seslenmesine izin vermektir. Doğayı dinlemek, nereden geldiğimizi bedenimizle hatırlamaktır. Kendimizi dinlemek — bedenimizin, vicdanımızın ve arzumuzun sessiz işaretlerini — ise her dürüst yaşamın başlangıcıdır.

APANI yaşam biçimi her şeyden önce bir dinleme okuludur ve sınıfları bu kitabın her yerindedir. Şarap dinlenmek ister: aroması bölümler hâlinde açılır ve yalnızca ona zaman verenlere; sabırsız içici büyük bir şişeden, mütevazı bir şişeden alacağı kadarını alır — bu da bir tür adalettir. Sofra dinlenmek ister: gerçek sohbet tam da aceleciliğin bittiği yerde başlar ve yavaşça yenilen dürüst yiyeceklerden oluşan bir öğün, hiçbir toplantı gündeminin ulaşamadığı derinlikte konuşmalar doğurur. Kumaş ten üzerinden dinlenmek ister; sabah, gün bağırmaya başlamadan önce dinlenmek ister. Ve müzik — her şeyden önce müzik — dinlenmek ister: arka plan olarak değil, daha önemli bir şeyin eşliği olarak değil; çünkü bir akşam boyunca daha önemli hiçbir şey yoktur. Bütünüyle, anda, iyi bir dostluk içinde, aranızda hiçbir şey olmadan.

Burada bir itiraf gerekir, çünkü bu kitap açıklık sözü verdi. Bu hanenin kurucusu, bir ömür boyunca dinlemek için makineleri mükemmelleştirdi — ve çok iyi bilir ki makine başarının küçük yarısıdır. Büyük yarısı dinleyicidir. Kusursuzca yeniden üretilen bir yapıt, zihni orada olmayan biri için hiçbir şey başaramaz; tüm dikkatle dinlenen mütevazı bir sistem ise çok şey başarır. Yeryüzündeki en iyi yeniden üretim araçlarını yapıyoruz ve ironi olmadan şunu söylüyoruz: en çok geliştirmeyi umduğumuz araç sizsiniz. Bu bölümde bundan sonra gelen her şey — teknolojiler, standartlar, referans tasarımlar — tek bir amaç için vardır: kulağın kendini bütünüyle teslim etmemek için sahip olabileceği her bahaneyi ortadan kaldırmak.

APANI Audiophile — İlk Bölümün Tamamlanışı

APANI Audiophile, markanın en eski tutkusunun en ileri disiplinine dönüştüğü yerdir. Basit ama acımasız bir soruya verdiğimiz yanıtır: Müziği tam olarak yaratıldığı gibi duymak için ne gerekir? Yaklaşık olarak değil, etkileyici biçimde değil, „sıcak“ ya da „heyecanlı“ değil — tam olarak. Soru masum görünür. Dürüstçe izlendiğinde onlarca yılı tüketir; çünkü kayıt anı ile insan kulağı arasındaki zincirin her halkası müziği değiştirmeye çalışır: her kabin rezonansa girer, her sürücü bozar, her crossover zamanı kaydırır, her oda kendi yorumunu dayatır. High-end ses tarihinin büyük bölümü, bu değişiklikleri sevmeyi öğrenmenin ve onları karakter diye satmanın tarihidir. APANI Audiophile ise onları reddetmenin tarihidir.

Hoparlörlerimiz, APANI adını taşıyan her şeyle aynı ruhla üretilir — en seçkin doğal ve mühendislik ürünü malzemeler, en sofistike ve zeki ustalıklarla birleşir; amaç en yüksek deneyimdir. Biçim istisnasız işleve uyar; kabin geometrisinden en küçük iç bileşene kadar her ayrıntı son noktasına dek düşünülür ve özenle çözülür, çünkü müziğin yeniden üretiminde küçük ayrıntı yoktur. Her şey duyulur. Bir kablounun rezonansı duyulur. Bir panelin esnemesi duyulur. Mühendisin kendine izin verdiği her sabırsızlık duyulur. Hoparlör yapımını tüm zanaatların en dürüstü yapan budur: bitmiş ürün, yapımcısının karakterini her akşam, tanıkların önünde eksiksiz denetler.

Music Transformer

APANI Audiophile’in merkezinde Music Transformer adını verdiğimiz bir kavram vardır ve bu ad özenle seçilmiştir. Alışlagelmiş anlamıyla hoparlör, ses üreten bir aygıttır. Music Transformer ise kategorik olarak farklıdır: depolanmış bir sinyali, bir zamanlar olduğu canlı olaya — tüm enerjisi ve tüm zarafeti bozulmadan — eksiksiz ve sadakatle dönüştüren bir aygıt. Müziğe ne bir şey eklemeli ne de ondan bir şey eksiltmelidir. İdeal olarak işitilebilir bir nesne olarak hiç var olmamalıdır: kursesiz Music Transformer, duymadığınızdır; çünkü duyabildiğiniz tek şey müziktir.

Bu, kulağa geldiğinden çok daha zordur ve bir ömrün işidir. Bunu başarmak için kendi tescilli teknolojilerimizi geliştirdik; bunlardan ikisi, felsefeyi mühendisliklerinde taşıdıkları için bu kitapta adlarıyla anılmayı hak ediyor. FIRTEC™ geleneksel hoparlörlerin sessizce teslim ettiği boyuta odaklanır: zamana. Sıradan bir tasarımda farklı frekanslar hoparlörden çok küçük zaman farklarıyla çıkar ve performansın

zamansal hakikatini bulanıklaştırır — davulun atağını, sesin ilk kenarını, yayın tele tam değdiği anı. FIRTEC™ bunu doğrudan zaman alanında düzeltir; böylece sinyalin her parçası, müzisyenin amaçladığı anda kulağınıza ulaşır. Sonuç farklı bir sestten çok, farklı bir gerçeklik derecesidir: transientler yeniden irkiltici olur, ritimler yeniden kavrar ve belirsiz olan yerini bulur.

DMC™ kontrol boyutunu ele alır. Geleneksel tasarımlarda amplifikatör komutlarını uzaktan, onları bulanıklaştırıp dağıtan pasif bileşenler üzerinden verir; diyafram — sesi gerçekten üreten hareketli zar — ise kendi ataleti ve eğilimleriyle bu komutlara yaklaşık olarak uyar. DMC™ sürüş zekâsını doğrudan şasiye yerleştirir ve diyaframın hareketini pasif mimarilerin erişemeyeceği bir hassasiyetle yönetir: müzik başladığı anda tam olarak başlatır, müzik durduğu anda tam olarak durdurur. Bu teknolojiler birlikte, hoparlörün, elektroniğin ve odanın birbiriyle savaşan ayrı aygıtlar değil, tek ve tutarlı bir enstrüman gibi davranmasını sağlar. Sonuç, sıradan anlamda ,hi-fi' değildir. Varlık hissidir. Müzisyenler yalnızca oradadır; odada, sizinle aynı havayı solurlar — ve ilk kez dinleyenler, hiçbir teknik veri sayfasının açıklayamayacağı biçimde sık sık sessizliğe gömülür. Bu, sese uygulanmış APANI doğa yasasıdır ve okur formülü tanıyacaktır: orijinalin yüzde yüzü ve yüzde yüz katma değer. Müziğin hiçbir şeyi kaybolmaz, deneyimin her yanı yükselir. Music Transformer, en gerçek anlamıyla, doğanın öngördüğü safılıktadır — doğa taklit edilmez, onurlandırılır.

Daha İyi, Farklılıktan Öte — APANI Audiophile Değerlendirme Standardı

High-end ses dünyası tuhaf bir dil hastalığından muzdariptir: her şey tarif edilir, hiçbir şey iddia edilmez. Ürünler müziği farklı ,seslendirir'; eleştirmenler şarap ve hava durumu sözlüğüne başvurur; alıcıya da yeniden üretimin iki renk arasındaki seçim gibi bir zevk meselesi olduğu nazikçe öğretilir. APANI bunu kibar bir teslimiyet sayar. Yeniden üretim yaratım değildir; bir aslı vardır ve aslın olduğu yerde ona sadakat diye bir şey de vardır — ölçülebilir, gösterilebilir, gerçektir. Hakikatin başka bir tonuyla ilgilenmiyoruz. Hakikatin kendisiyle ilgileniyoruz.

Bu yüzden APANI Audiophile Değerlendirme Standardı'nı — AAES'i — oluşturduk: neyin ölçüleceğini, nasıl, hangi koşullarda ölçüleceğini ve ölçümlerin eğitilmiş insan dinleyicilerin gerçekten duyduklarıyla nasıl ilişkili olduğunu tanımlayan, yak-

laşık seksen sayfalık titiz ve belgelenmiş bir yöntem. İnsan işitmesinin gerçeklerini hesaba katar — farklı frekanslara duyarlılığımızın ses yüksekliğiyle değiştiğini ve dürüst bir değerlendirmenin dinleme seviyeleri konusunda da dürüst olması gerektiğini. Sıfatların yerine kanıtı, itibarın yerine tekrarlanabilirliği koyar; ama nihai hüküm aracının insan kulağı ve insan kalbi olduğunu asla unutmaz: dinlemesiz ölçüm muhasebedir, ölçümsüz dinleme anekdottur; ancak birlikte bilgiye dönüşürler.

Standardın başlığı dört kelimelik inancımızdır: Daha iyi, farklılıktan öte. Bu sözler tüm sektör boyunca bir çizgi çeker. Bir yanda bitmeyen yenilik — bu yılın modası, bu eleştirmenin gözdesi, ilerleme diye pazarlanan farklılık. Diğer yanda bir referans: doğruluğun ne olduğuna dair tanımlı, denetlenebilir bir ölçüt; bizimkiler dâhil her ürün buna karşı sınanabilir ve yetersiz bulunabilir. İddialarımız doğrulamaya açık olsun diye standardımızı yayımlıyoruz. Başkaları inanmanızı isterken biz doğrulamanızı isteriz — ve doğrulamaya kapısını açan bir evin, sürekli incelemeye hazır yaşaması gerektiğini memnuniyetle kabul ederiz. Bu hazırlığın bir adı vardır. Güven denir ve yalnızca tek yolla üretilebilir.

QEVİKO — Yol Gösteren İşaret

Bu arayışın zirvesinde referans serimiz durur; adı da bir pazarlama departmanı tarafından seçilmedi. Kuzeyin eski dillerinde QEVİKO, yolu bulmuş ve ardından gelecekler için işaretlemek istemiş yolcuların insan eliyle, taş üstüne taş koyarak yükselttiği bir yol işaretidir. Çıplak dağlarda, sis ve karda QEVİKO işaretleri binlerce yıldır yabancılara yol göstermiş, karşılık istememiş ve hiçbir dil konuşmamıştır. İnsan dayanışmasının en eski anıtlarındandır: sizden önce birinin burada olduğunun ve kaybolmamanızı önemsedığının kanıtı. QEVİKO hoparlörlerinin olmak istediği tam da budur: sizinle müzik arasına hiçbir şey girmediğinde müziğin ne olabileceğini gösteren bir işaret. Müzisyenle dinleyici arasında herhangi bir şeyin kaybolmasını kabul etmeyenler için yaratılmışlardır — bu evin hâkim olduğu her teknolojinin, güvendiği her malzemenin ve adayabileceği her zanaat saatinin tek bir noktada buluştuğu enstrümanlar. Çoğunluk için yapılmazlar; sırf yenilik olsun diye de yapılmazlar; her mevsim yer değiştiren bir işaret kimseye yol göstermezdi. Kalıcı olmak için yapılırlar — bu dinleyici kuşağına ve sonrakine zirvenin nerede olduğunu göstermek için. Ve kuzeyin taş QEVİKO işaretleri gibi, yaratıcılarından örtük bir mesaj taşırlar; düşününce, bu tüm kitabın mesajıdır: Yol vardır. Başkaları bu yoldan geçti. Siz kayıp değilsiniz.

Dinleme Odası — Modern Ocak

Yine de teknik derinliğine — zaman düzeltmeli sürücülere, ölçülmüş gerçeklere, referans zirvelere — rağmen APANI Audiophile nihayetinde teknolojiyle ilgili değildir. İnsanlarla ilgilidir. Bu bölümdeki her teknoloji, kilitli bir odada tek başına ekipmanına hayran kalan bir adamla son bulsaydı kısır bir gösteriş olurdu. Oysa bambaşka bir yerde son bulur; asıl mesele de budur.

Kayıtlar ortaya çıkmadan çok önce müzik, insanların birbirlerinin yanında ürettiği ve dinlediği bir şeydi — ateş başında, sofrada, hasatta, düğünde, mezar başında. Son yüzyıl dışında tüm insanlık tarihi boyunca ,müzik dinlemek', onu yapanlarla ve dinleyenlerle fiziksel olarak bir arada olmak demektir; müzik, topluluğun çıkardığı sestir. Birlikte dinlemek bu yüzden sahip olduğumuz en eski ve en bağlayıcı ritüellerden biridir; bugün ayakta olan her kurumdan daha eskidir. Paylaşılan bir şarkı bizden yalnızca orada olmamızı ister ve karşılığında neredeyse başka hiçbir şeyin veremediği bir aidiyet duygusu sunar. Kayıt, o mucize, müziği her eve getirdi — ve sessizce, istemeden, beraberliği alıp götürdü. APANI Audiophile onu geri vermek için vardır.

APANI yaşam biçiminde dinleme odası bu yüzden asla yalnızca teknik bir mekân değildir; konukların sessizce hayranlıkla seyretmesi gereken bir mabede dönüştüğü evin vay hâline. Burası bir buluşma yeridir — modern ocak. Dostların ve ailenin akşamları, insanlar hep ateşin olduğu yerde toplandığı gibi bir araya geldiği; büyük bir kaydın akşamın fonu değil, vesilesi olduğu; sohbetin müziğin çevresinde aktığı ve müziğin sohbeti derinleştirdiği; birinin ,bunu dinle' derken bir başkasının ,bunu ta' derken gösterdiği cömertliği gösterdiği yerdir. Masada nefes alan bir APANI şarabı. El altında iyi yemek. Belki dumanın yavaş mimarisini kuran seçkin bir puro. Sevilen insanlar. Ve öylesine dürüst yeniden üretilen müzik ki büyük anlarda kimse onun üzerine konuşmak istemez — kimse sessizlik de istemez, çünkü sessizlik şafakta ormana indiği gibi kendiliğinden gelir.

Bir oda dolusu insanın bir müzik parçası karşısında birlikte sessizliğe gömülüştüğünü izleyin; bu bölümün neden bu adı taşıdığını anlarsınız. Sessizliğin Sesi, tam dikkatin sesidir — müzik başlamadan önce, oradaki herkesin aynı nedenle sustuğu an. O anda, daha tek bir nota duyulmadan, asıl şey çoktan gerçekleşmiştir: ayrı insanlar tek bir dinleyişe dönüşmüştür. Müzik yalnızca bunu doğrular. Sessizlikten dinleyişe, dinleyişten beraberliğe — bu bölümün çizgisi budur; okur onu sonraki her bölüm-

de, yemek, şarap, kumaş ve ateş ışığına aktarılmış hâlde yeniden görecektir. Tüm felsefe aynı çizgiyi izler.

Müzik Bir Hayata Ne Yapar

„Müziksiz hayat bir hata olurdu,“ diye yazdı Nietzsche; bu ev, onun bir gerçeği kayda geçirdiğine inanır. Müzik, insanlığın en eski dillerinden biridir — yazıdan, şehirlerden eski; bir çocuğun doğmadan önce duyduğu ilk kalp atışı kadar eski. Çeviriye ihtiyaç duymaz, sınır tanımaz: yüzyıllar önce dünyanın bir köşesinde bestelenen bir melodi, bu gece gezegenin öte yanında bir yabancıyı gözyaşlarına boğar. Başka hiçbir insan yaratısı bu kadar özgürce sınır aşmaz ya da bu kadar çok şey taşımaz.

Müzik yalnızca haz vermez; etki eder. Doğanın iyileştirdiğini — bir orman manzarasının bile tansiyonu düşürüp zihnin alarımını susturduğunu — bildiğimiz gibi, müziğin de kelimelerin ulaşamadığı yerlere eriştiğini biliriz: hafızayı taşır, üç nota bütün bir yazı geri getirebilir; kalbi gerçekten düzenler, nabız ve nefesi ritmine eşler; tartışmanın faydasız kaldığı yerde teselli eder, sözün yavaş kaldığı yerde kutlar. „Müzik, gündelik hayatın tozunu ruhtan yıkar,“ demişti Auerbach; zor bir günü dürüst hoparlörler önünde bitiren herkes bunun gerçek olduğunu bilir. İçinde yaşayan müzik olan bir ev, ölçülebilir ve hissedilir biçimde başka bir evdir: daha sakin, daha sıcak, duygulara daha açık. Bu yüzden müziğe doğanın her armağanına davrandığımız gibi davranırız — eksiltilemeyecek kadar kıymetli bir şey olarak. Onu özensizce, sıkıştırılmış, renklendirilmiş ve hayatı alınmış biçimde yeniden üretmek, gözümüzde büyük bir şarabı kâğıt bardakta sunmakla aynı saygısızlıktır. Müzik daha iyisini hak eder. Dinleyici daha iyisini hak eder. Ve o akşam — bir daha tam olarak aynı olmayacak insanların o kırılğan, tekrarlanamaz buluşması — var olanın en iyisini hak eder.

Kitap IV — APANI Dünyaları

APANI birçok dünyada yaşar — sofrada, kadehte, tende, dinleme odasının havasında. Bunlar ürün kategorileri değildir; bu kitap da onları bir katalog gibi ele almayacaktır. Hepsi aynı evin odalarıdır ve o ev bir hayattır. Bu kitaptaki her dünya aynı üç soruya cevap verir: doğa aslını nasıl yarattı; APANI onu size nasıl bütün hâliyle ulaştırıyor; ve — hiçbir katalogun sormadığı soru — günlük kullanımı onunla yaşayan insanı ve haneyi nasıl etkiliyor. Çünkü bu kitabın değişmeyen iddiası şudur: ürünler görünen kısımdır; asıl ürün yaşam biçimidir.

Sofra — İnsanın İnsan Olduğu Yer

İnsanın insanlaştığı bütün yerler içinde sofraya önce gelir. Parlamentolardan, tapınaklardan, okullardan ve pazarlardan önce ateş, yemek ve bir yüzler çemberi vardı. Antropologlar ortak yemeğin insanlığın en eski kurumu olduğunu söyler — bizi bugün olduğumuz toplumsal türe dönüştüren, herhangi bir araçtan çok, birlikte pişirip yemekti. Her uygarlık bunu bildi: Yunanlar bir insanı sofrasına göre değerlendirirdi; büyük dinler en derin ritüellerinin merkezine bir öğün koydu; yapılan her barış yemek başında yapıldı. Ve takviminde olmasa bile bedeninde, her aile bunu hâlâ bilir: sofraya, yemekle birlikte günün de sindirildiği; çocukların konuşmayı ve dinlemeyi öğrendiği; sevginin mümkün olan en yalın yollarla sürdürüldüğü yerdir — uzatmak, doldurmak, sunmak, biraz daha oturmak.

Yirminci yüzyıl, tüm armağanlarına rağmen bu kuruma farkında olmadan savaş açtı. Yemeği kısalttı, ekranlarla susturdu, yiyenleri farklı programlara dağıttı ve — en önemlisi — yemeğin içini boşalttı; öyle ki modern dünyada yenilenlerin çoğu artık bir simülasyon: laboratuvarlarda tasarlanan tatlar, makineler için kurgulanan dokular, tazeliğin yerini raf ömrü, kökenin yerini ambalaj aldı. Bunu küçümseyerek söylemiyoruz; kolaylık, zorlanan insanlar için gerçek sorunları çözdü. Ama hiçbir fişte görünmeyen bir bedel ödendi: kimsenin değer vermediği yemeklerin başında kimse oyalanmaz; kimsenin oyalanmadığı sofralar da insanı insanlaştırmayı bırakır. Yüzler çemberi, ekranlar sırasına dönüştü.

APANI Food & Beverage, çemberi yeniden kurmak için vardır ve yöntemi tipik biçimde dolaylıdır: ailelere birlikte yemeleri için nutuk çekmeyiz. Uğruna bir araya gelmeye değer yiyecekler yaparız. Dürüst malzemeler davranışı kendiliğinden

değiştirir — evin kalbindeki sessiz psikoloji budur. Gerçek domates tadı taşıyan bir domates konuşulur. Gerçek kabuklu bir ekmek eli yavaşlatır. Her unsurunun bir kökeni ve hikâyesi olan bir öğün, yiyenleri misafire, karın doyurmayı misafirperverliğe dönüştürür. İzleyen bölümler saf yaşamın kilerinde dolaşır — et ve balık, sebze ve otlar, yağ ve peynir, ekmek, makarna ve pirinç, tuz ve karabiber, kahve ve çay ve hepsini taçlandıran şarap — ve her biri aynı ruhla sunulur: ticari mal olarak değil, felsefenin günlük bir aracı olarak. Sofrayı gerçek şeylerle kurun, gerisini sofraya yapar. Bunu iki yüz bin yıldır yapıyor.

APANI Meat — Hayvanla Yapılan Ahit

Hiçbir yiyecek vicdanımızdan et kadar çok şey istemez; hiçbirini dürüstlüğü böylesine görünür ödüllendirmez. APANI'nin yaklaşımı hem eski usul hem radikaldir: soframız için bir hayvanın yaşamını alıyorsak, önce ona iyi bir yaşam borçluyuz — bu borç pazarlık edilemez, sertifikaya indirgenemez, pazarlama tavrı olamaz. Bu bir ahittir. Sığırlarımız doğalarına uygun biçimde açık meralarda; açık göğün altında taze otlar, sürüler hâlinde, kendi ritimlerinde ve doğanın büyümeleri için öngördüğü süre boyunca otlar. Endüstriyel sistemlerin rutin olarak dayattığı sıkışıklık, acele ve korkudan korunurlar — yalnızca korku zalimce olduğu için değil, hayvanın yaşadığı her şey sonunda tabağa yansıdığı için. Stres ete kimyasal ve tartışmasız biçimde yazılır; huzur da öyle. Eski çiftçilerin bildiğini laboratuvarlar sonradan doğruladı: bir hayvanın nasıl yaşadığını tadabilirsiniz.

Bu yüzden APANI eti mutfaktan bu kadar az şey ister, ona bu kadar çok şey verir. Canlı ot üzerinde yavaş olgunlaşan hayvanların eti, besi alanlarının taklit edemeyeceği bir lezzet derinliği taşır — meranın kendisinden, hayvanın kendi sezgisiyle seçtiği yüz çeşit ot ve bitkiden gelen mineral bir zenginlik. Aşçının görevi olması gerektiği şeye dönüşür: ölçülülük. Tuz, ateş, sabır, dinlenme. Sade hazırlanmış büyük bir et parçası, yeryüzünün en eski ve en dürüst lükslerinden biridir: sahte olan hiçbir şeyin saklanacak yeri yoktur.

Ve sofrada bu ahit, insanlar üzerinde sessizce işler. Eti seyrek yiyen, onu ciddiye-tle seçen ve bütünüyle onurlandıran — hayvanın sunduğu her şeyden yararlanan, hiçbir şeyi ziyan etmeyen, ailenin dili ne olursa olsun bir biçimde teşekkür eden — bir hane, böyle her öğünde APANI öğretisinin tamamını yaşar: yaşama saygı, fedakârlığa şükran, düşüncesiz tüketime ret. Böyle bir sofrada büyüyen çocuklar hiçbir

dersin öğretemeyeceği bir şeyi öğrenir: dünyanın bir depo olmadığını, yemeğin bir yüzü ve geçmiş olduğu ve bu kadar çok şey almanın doğru karşılığının hürmet olduğunu. Bu, en iyi atalarımızın eti yediği biçimdir — seyrek, şükranla, birlikte ve tam bir bilinçle. Doğanın öngördüğü saflıkta ve aynı ölçüde ciddi.

APANI Balık — Temiz Suların Armağanı

Balık, denizin el yazısıdır ve taklit edilemez. Hiçbir yiyecek kökenini bu kadar çabuk ele vermez: temiz, soğuk, canlı sudan gelen balık ilk lokmada kendini belli eder — eti sıkı ve yarı saydam, tadı aynı anda tatlı ve tuzlu, adeta suyun kendisini taşıyor; kirli ya da tükenmiş sulardan gelen balık da gerçeği aynı hızla söyler. Bu yüzden APANI balığı balıkçılıkla değil, sularla başlar: yalnızca sağlıklı belgelenmiş, stokları yaşamlarını sürdürecektir ölçülü yöntemlerle avlanan deniz ve akarsulardan tedarik ederiz. Bugün her şeyi alan balıkçı kendi oğlundan çalar; suyu yasaların gerektirdiğinden daha zengin bırakan ise bizim ortağımızdır ve hâlâ nerede çalışıyorsa onu buluruz.

Sudan sofraya uzanan yolda hız ve soğuk her şeydir; APANI burada mühendislik disiplinini kadim bir zanaata uygular. Avdan mutfağa zincir kısa, soğuk ve belgeli tutulur; balık, denizin bıraktığı haliyle gelir ve gerçekten kusursuz olan her şey gibi neredeyse hiçbir şeye ihtiyaç duymaz. Böyle bir kökenden gelen fileto, dakikalar içinde pişirilip yalnızca iyi yağ, limon ve tuzla tatlandırıldığında bütün felsefeyi anlatır: saflık sadelik değildir. Gürültüsüz yoğunluktur.

Balığın bir eve öğrettiği bir ritim de vardır; kıyı kültürleri bunu daima bilmiştir: mevsimin ve avın ritmi. Deniz programa göre vermez; ne sunarsa onu sunar ve bilge sofraya uyum sağlar — bu hafta bu balık, gelecek hafta diğeri, bazen de sabır. Böyle yemek pişirmek evi yeniden doğanın takvimiyle konuşmaya döndürür; bu konuşma kolaylıktan daha değerlidir: her geliş bir olaya, her öğünü biraz tekrarlanamaz kılar, yiyeni yılın müşterisi değil katılımcısı yapar. Avlanan sabahtan paylaşılan akşama, APANI balığı canlı deniz ile canlı sofraya arasında bildiğimiz en kısa çizgidir.

APANI Sebze & Otlar — Hatırlanan Bahçe

Domatesin eskiden nasıl bir tadı olduğunu hatırlayan insanlar hâlâ yaşıyor ve ilerlemeye dair her tartışmada onların tanıklığı duyulmalı. Endüstriyel sebze, modern beslenmenin sessiz skandallarından biridir: taşımaya göre ıslah edilir, takvime göre toplanır, nötr bir ortam sayılan toprakta yetiştirilir ve uzun lojistiğın sonunda güzel bir görünüş ama yok olmuş bir tat sunar. Sebze, doğa başarısız olduğu için gerilemedi. Tat, gereklilikler listesinden çıkarıldığı için geriledi. APA-Nİ'nin sebze felsefesi, onu yeniden en üste koymaktan ibarettir.

Sebzelerimiz ve otlarımız, bahçelerin eskiden yetiştirildiğı ve en iyi bahçelerin hâlâ yetiştirildiğı gibi yetişir: canlı toprakta; beslenen, dinlendirilen ve karmaşık bir organizma olarak saygı gören toprakta; kendi mevsimlerinde, çünkü sebzenin takvimi bir güçlük değil tarifinin parçasıdır; tekdüzelik ve raf ömrü yerine lezzet ve karakter için seçilmiş çeşitlerle — buna, endüstrinin makineleri için fazla canlı, fazla narin, fazla bireysel oldukları için terk ettiği eski çeşitler de dahildir. Hasat kolaylığa göre değil, olgunlukta yapılır; toprağın izin verdiği yerde tarladan sofraya mesafe saatlerle ölçülür. Gelen şey, doğanın tasarladığı sebzedir: havuç gibi güçlü tat veren havuç, kokusu kapıdan mutfağı dolduran ot.

Otlar kendi onur cümlesini hak eder; çünkü aynı anda en eski ilaç, en eski parfüm ve en eski çeşnidirler — bitkiler âleminin yoğunlaştırılmış zekâsı. Fesleğen, biberiye, kekik, adaçayı, kişniş, nane: her biri adında yüzyılların insan minnetini taşır ve dürüstçe yetiştirilen her biri birkaç yaprakla bir yemeğı dönüştürür. Canlı otların bulunduğu bir mutfak hiçbir zaman bütünüyle sıradan değildir; bahçenin bir parçası pencere önünde durur ve aşçı ona uzandığında, bilsin ya da bilmesin, on bin yıllık bir geleneğre uzanır.

Ve bu kitapta her yerde olduğu gibi burada da ürün insanı biçimlendirir. Mevsimlerle beslenen bir ev yılı yeniden kazanır: ilkbaharın tadı sonbahardan farklıdır; ilk kuşkonmaz ya da son domates beklenen, konuşulan küçük bir şenliğe dönüşür. Lezzetli sebzeyi tanıyan çocukların onu yemeye ikna edilmesi gerekmez — ikna ancak tadın başarısız olduğu yerde gerekir. Dürüst ürünlerle çalışan aşçı da tüm APANI mutfaklarının temel dersini öğrenir: asıl ustalık, ne kadar az müdahale edeceğini bilmektir. Hatırlanan bahçe, damağın yeniden kazanılmasıdır — ve Kitap II'nin savunduğı gibi, yeniden kazanılan damak muhakemenin başlangıcıdır.

APANI Sızma Zeytinyağı — Yeşil Altın

Her Akdeniz uygarlığı zeytinyağını kutsal saymıştır ve hiçbirini abartmamıştır. Beş bin yıldır bu sıvı kandilleri yakmış, kralları ve atletleri meshetmiş, cildi iyileştirmiş ve dünyanın damak zevkini fetheden bütün bir mutfağın lezzetini taşımıştır. Zeytin ağacının kendisi APANI erdemlerinin dersidir: yavaş büyür, yüzyıllarca yaşar — hâlâ meyve veren bazıları Romalıları gördü — fakir toprakta ve sert güneşte gelişir, en iyisini tam da hayatın kolay olmadığı yerde verir. Yaşlı zeytinlikler tarımın en dokunaklı manzaralarındandır: görünür hâle gelmiş sabır, kuşaklar boyu insan elleri budamada kayıtlıdır.

Gerçek sızma zeytinyağı yalnızca bir meyvenin taze suyudur — fazlası değil ve bütün mesele de bu, fazlası değil'dir. APANI yağı, birkaç saat önce dalında bütün, sağlıklı ve kokulu olan; olgunlukla canlılığın dengelendiği anda toplanan zeytinlerden, kimyasalsız, ısısız, acele etmeden soğuk yöntemle çıkarılır. Sonuç bardağa yeşil-altın akar ve tüm dürüst yağlar gibi kendini ilan eder: önce meyve, sonra asil acılık, ardından boğazın gerisindeki, acemiye öksürtüp bilenleri gülümseten biberimsi yakıcılık — o keskinlik polifenollerdir, yağın canlı kalbi, doğanın tazelik imzası. Yalnızca kibarca kayan bir yağ çoktan ölmüştür.

Mutfakta böyle bir yağ malzeme değil, bir varlıktır. Sebzelerin üzerine çiğ gezdirildiğinde beş bin yılda gelişmiş bir sostur; tuzlu ekmek üzerinde Batı dünyasının en eski eksiksiz yemeğidir; tavada dokunduğu her lezzeti taşır ve kendi sessiz asaletini ekler. Sofrasında gerçek yağ bulunan bir ev daha sade ve daha mutlu yemeye başlar — yağ, sadeliği öylesine cömertçe ödüllendirir ki ayrıntılı hazırlık giderek gürültü gibi gelir. Her yeşil damlası Akdeniz'in kuzeye süregelen mesajıdır: güneşin, sabrın ve yaşlı ağaçların hiçbir laboratuvarın yaklaşmadığı bir şey hâlâ üretebildiği; en saf lüksün, tattığınız hafta sıkılmış tek bir meyvenin suyu olabileceği. Yeşil altın, as pure as nature intended.

APANI Peynir — Süt, Zaman ve Ustalık

Peynir, kilerdeki en mucizevi dönüşümdür: yiyeceklerin en dayanıksız olan, bir günde bozulan süt; zanaat ve sabırla yıllarca olgunlaşan bir şeye dönüşür. Teruarın en içten konuştuğu yiyecek de odur; çünkü peynir iki kez damıtılmış bir peyzajdır: önce çayır süte dönüşür, yüzlerce ot ve çiçek kremada okunur; sonra süt tekerleğe

dönüşür, mahzenin iklimi, ustanın elleri ve zamanın uzun hesabıyla biçimlenir. Bir günlük yürüyüşle ayrılan iki vadi yüzyıllardır hiçbir uzmanın karıştıramayacağı peynirler üretir. Endüstriyel peynir tam da bunu — bireyselliği — ortadan kaldırdı ve buna tutarlılık dedi.

APANİ peyniri dağ yolunu seçer. Et bölümümüzde anlatıldığı gibi otlayan hayvanlardan — açık havada, canlı merada, kendi ritimlerinde — gelen süt, zanaatını miras gibi sürdüren ustalara ulaşır: gelenekle güvenliğin bulunduğu yerde çiğ, katkılar yerine zamanla mayalanmış; kendi mikroiklimleri bile miras olan mahzenlerde aylar ve yıllar boyunca çevrilmiş, fırçalanmış, izlenmiş. Her tekerlek, canlı olan her şey gibi kendine özgü çıkar; affineur'un sanatı her birini tanımak ve bir mahzen ustasının rekolteleri gibi, en büyük anında sofraya getirmektir.

Sofrada peynirin özel bir görevi vardır: açlığın geçtiği, yalnızca haz ve sohbetin kaldığı yemeğin ikinci perdesidir. Peynir tabağı kimsenin artık hiçbir şeye ihtiyaç duymadığı anda gelir — ve tam orada akşamın en gereksiz, en insani saati başlar. Yavaşça kesilen, elden ele geçen, şarabın sonuyla eşleşen, bir karakter gibi konuşulan büyük bir peynir, yemeği APANI felsefesinin istediği yere uzatır: beslenmenin ötesine, birlikteliğe. Hiçbir yiyecek daha az acil değildir; ihtişamı da budur.

APANİ Ekmek & Makarna — Tahıl Uygarlıkları

Ekmek insanlığın en eski işlenmiş yiyeceği ve sahip olduğumuz en derin metaforudur: dünya dillerinin yarısı onu hayatın kendisi anlamında kullanır, yoldaşlık kelimenin tam anlamıyla ,ekmeği paylaşmak'tır ve hiçbir ev imgesi onun kokusu olmadan tamamlanmaz. On bin yıl boyunca ekmek aynı sabırlı mucizeydi — un, su, tuz, doğal zaman — ta ki yirminci yüzyıl onu doksan dakikada yapmayı keşfedene ve tarihin en sessiz yoksullaşmalarından biriyle dünyanın çoğu ekmeğin ne olduğunu unutana kadar. Kaybolan romantizm değil, özde: ekmeğin tadı, sindirilebilirliği ve dayanıklılığı fermantasyonda oluşur; fermantasyon hızlandırılmaz, yalnızca taklit edilebilir.

APANİ ekmeği, ekmek her zaman nasıl kabardıysa öyle, yavaşça kabarır; çünkü zaman bir malzemedir ve yerine hiçbir şey konamaz. Gerçek karakter taşıyan eski tahıl çeşitleri; ruşeymin canlılığını koruyan taş değirmen; hamurun karmaşıklığını şarabın kendi karakterini geliştirdiği gibi geliştirdiği uzun, serin fermantasyon;

gerçek fırından gerçek bir kabuk. Ortaya çıkan ekmek evde farklı davranır — günlerce dayanır, hatta gelişir; mutfağı bir anı gibi kokutur; ekmek ve tereyağı, ekmek ve yağ, ekmek ve peynir gibi en basit eylemleri yeniden gerçek öğünlere dönüştürür. Eli de yavaşlatır: iyi ekmek acele ettirmez. Dürüstçe yapılan günlük somun, bu kiptaki en demokratik lüktür.

Makarna, tahılın güneyli dehasıdır — sert buğday, su ve zanaatın sonsuz biçimli, neredeyse sonsuza dek saklanabilen; kilerin bir saat içinde iyi bir yemek sunacağına dair en güvenilir vaadine dönüşebileceğinin keşfi. Gerçek makarna, bronz kalıptan çekilmiş ve yavaş kurutulmuş hâliyle pürüzlü, sos tutan yüzeyini ve diri özünü korur; sıradan bir ürün kılığına girmiş zanaattır ve fark ilk çatalda ortaya çıkar. APANI mutfağında makarna hafta içi neşesinin görevlisidir: saf yaşamın yalnızca özel günlerden ibaret olmadığını; bir salı akşamında yirmi dakika, gerçek makarna, gerçek yağ ve bahçe bölümünden bir şeyle pazar gününden ayırt edilemez mutluluk yaratılabileceğinin kanıtı. Yalnızca bayramlarda işleyen felsefe, felsefe değildir. Ekmek ve makarna, onun sıradan günlerde işe başladığı yerdir.

APANI Pirinç — Suyun Sabrı

İnsanlığın yarısı pirinçle büyür ve hiçbir ürün daha fazla peyzajı, takvimi ve kültürü biçimlendirmemiştir. Asya'nın teraslı vadileri ve kuzey İtalya'nın risaie'leri, uygarlık ölçeğinde zanaat olarak tarımdır — kuşaklar boyu yapılmış taş işlerinde kuyumcu hassasiyetiyle yönlendirilen su, bütün toplulukların hâlâ yıllarını etrafında düzenlediği hasatlar. Pirinç, bu kitabın sürekli karşılaştığı erdemleri ödüllendirir: sabır, su disiplini, çeşide sadakat ve zaman. Büyük çeşitler, büyük üzümler gibi aceleye ve tekdüzeliğe direnir; her birinin karakteri, bölgesi ve tencerede kaderi vardır.

APANI pirinci kaynağında, çeşidine göre, pirinci miras sayan yetiştiricilerden seçilir: tek damla krema olmadan asil nişastasıyla risottoya kremamsılık veren, ustaların yaptığı gibi dinlendirilerek her tanesi o kremsilik ve dirilik paradoksuna ulaşan pirinçler; kokusu tencereden bir ilan gibi yükselen Asya'nın aromatik pirinçleri. Çünkü hiçbir ürün suyuyla bu kadar yakın değildir; temiz suda yetişir, ölçülü biçimde öğütülür ve canlılığı korunarak ulaştırılır.

Mutfakta pirinç, dikkatin büyük öğretmenidir. Risotto, tahta kaşıkla yapılan neredeyse bir meditasyondur: kepçe kepçe on sekiz dakikalık mevcudiyet; yemek, Kitap III’te hoparlörün istediği şeyi ister — orada kalmanızı. Bırakılamaz, aceleye getirilemez ve aşçısını yeryüzünün en teselli edici yemeklerinden biriyle ödüllendirir. Mevcudiyeti öğreten, dünyanın yarısını doyuran, suyu, tahılı ve sabrı huzura dönüştüren bir yiyecek: pirinç, kilerin en felsefi temel gıdası olabilir.

APANI Tuz & Karabiber — İlk ve Son Dokunuş

Kilerin en küçük bölümü diğerlerinin tümünü yönetir; çünkü tuz ve karabiber yemek pişirmenin noktalama işaretleridir: her tarifi tamamlar, kaliteleri her lokmada okunur. Uygarlık tarihi bu ikisiyle yazılabilir — ilk korunabilir servet olan, askerlere ödeme olarak verilen ve imparatorlukların uğruna savaştığı tuz; filoları denize çıkaran ve modern dünyanın haritasını çizdiren karabiber. Bugün ikisinin de en ucuz ayrıntı gibi görülmesi, bu kitabın karşı çıktığı çağın küçük bir meselidir.

APANI tuzu üretilmez, hasat edilir: yazıdan eski yöntemlerle temiz sulardan tırmıklanan deniz tuzları, rafinasyonun yok ettiği mineral karmaşıklığı taşır — dokusu, kökeni ve karakteri olan; kristalleri domates ya da biftek üzerinde küçük alkışlar gibi çıtırdayan bitiriz tuzları. APANI karabiberi, olduğu şey gibi, bir meyve olarak ele alınır: tek kökenli taneler olgunken toplanır, özenle kurutulur ve bütün hâlde ulaştırılır; çünkü karabiberin ruhu uçucudur, öğütüldükten sonra yalnızca dakikalar yaşar. Sofrada bitmiş yemeğin üzerine değirmenden çekilen karabiber, pratikliğin gri tozundan bambaşka bir maddedir — çiçeksi, sıcak, canlı; eski lüks geri dönmüştür.

Ve tam da bunlar en küçük şeyler olduğu için felsefenin en keskin noktasını taşır: saflık özel günlere ayrılmış bir ilke değildir. Tuzundan ödün vermeyen bir ev, bütün kavramıştır — kalitenin önemini yitirdiği bir eşik, saygıyı hak etmeyecek kadar mütevazı bir malzeme yoktur. Misafir tuzu bilinçli olarak hiç fark etmeyebilir. Yemek fark eder. Her şey fark eder. İlk dokunuş ve son dokunuş, as pure as nature intended.

APANI Kahve & ay — İki Meditasyon

Öğünler arasında insanlık kendisiyle iki sıvı randevuya çıkar ve ikisi de genellikle gördükleri aceleden daha iyisini hak eder. Kahve ve çay, dünyanın iki büyük yasal bilinç ritüelidir — biri zihni toplamak, diğeri yatıştırmak için — ve botanik açıdan ikisi de mucizedir: belirli rakım ve enlemlerin meyvesi ve yaprağı, şarap yapımı kadar titiz zanaatlarla dönüştürölür ve en iyi hâllerinde sözcüklerin izlemekte zorlandığı bir karmaşıklığa ulaşırlar.

APANI kahvesi, bütün büyük kahveler gibi kökeninde başlar. Yüksek, yavaş olgunlaşan rakımlardan tek çiftlik kahveleri ve küçük lotlar; gerçek olgunluğunda elle toplanan hasatlar; yıkanmış ya da doğal işleme, zanaat titizliğiyle uygulanır; ardından, yetiştiricinin bir yıllık emeğini on iki dakikada ya ortaya çıkaran ya da yok eden o kısa, belirleyici sanat gelir: kavurma. Biz açığa çıkarmak için kavururuz: her köken kendi karakteriyle, yalnızca kavrulmuşluk tadı veren tekdüze bir koyuluğa asla zorlanmadan. Sonuçtaki fincan evde küçük bir ritüeli hak eder — taze öğütme, temiz su, acele edilmemiş iki dakika — ve karşılığını kahvenin hep olması gereken şeyle verir: kafein almak değil, günün ilk dikkat anı. V. Kitap'ın sabah bölümü, tesadüfen değil, burada başlar.

ay, daha yaşlı kardeş ve daha nazik öğretmendir. Beş bin yıllık yetiştiriciliğe rağmen en iyi çaylar hâlâ aynı sabırlı formülden doğar: yaşlı çalılar, yüksek bahçeler, usta eller ve incelikleri bir ömrü dolduran işleme. APANI ayı, şarap seçer gibi seçer — bahçe bahçe, mevsim mevsim — ve onu her zaman gerçekte olduğı şey olarak sunar: Çalışma masasındaki tek fincandan bir konukla paylaşılan, acele-ye gelmeyen tam ritüele kadar uzanan bir duraklama töreni. Kahve toplar, çay bırakır. İkisine de hâkim bir ev, günü akort edecek iki araca sahiptir — ve çağın uyarıcılarını bilinçsizce içme kasvetli alışkanlığını neredeyse bedelsiz biçimde, saf yaşamın onları küçük törenler gibi içme alışkanlığıyla değıştirmiştir. Günde iki kez, ferahlık kılığına girmiş dikkat.

APANI Wine — Sabrın Başyapıtı

Bu kitabın merkezinde bir kutsal ritüel varsa, o şaraptır; asma yetiştiren her uygarlık nedenini anlardı. Şarap, tek kadehte APANI savının tamamıdır: doğanın en seçkin hammaddesi; sekiz bin yılda incelmış bir zanaat; bir bileşen olarak

zaman; imza olarak yer; ve ancak paylaşımda tamamlanan bir kader — çünkü kil-
erdeki her şey arasında yalnız şarap, tek başına içildiğinde neredeyse anlamsızdır.
Paylaşılacak için vardır ve bunu bilir.

Doğa Ana hazinelerini acelecilere saklar; onları yalnızca, binlerce yıllık evrimin
ulaştığı bilge çözümlere zihnini açanlara gösterir. APANI Wine projesi böyle doğ-
du: benzersiz bir terroir'in titizlikle okunması; asil üzümlerin en eskisi, en talepkârı ve
en dürüstü — hiçbir şeyi affetmeyen ve tam da bu yüzden her şeyi ifade eden Pinot
Noir; ve şarap yapımının en geleneksel, en zorlu tekniklerinin, kesinlikle organik
yöntemler ve sonsuz sabırla uygulanması. Pinot Noir üzümler arasında gerçeği
söyleyendir: kabuğu dikkatsiz bir yılı saklayamayacak kadar ince, vasat bir yeri
olduğundan iyi gösteremeyecek kadar şeffaftır. Diğer çeşitler neredeyse her yerde
iyi yapılabilirken Pinot ancak belirli bir yerde iyi yetişir — ve o yer her şeydir.

Avrupa'nın kalbinde, çoğu şarap üreticisinin akıl dışı sayacağı bir meydan oku-
mayı kabul ettik: tek bir cru'dan dört yoğun, belirgin şarap yaratmak. Aynı yamacın
dört ifadesi; aynı toprağın aynı güneşe verdiği dört yanıt; yalnızca asmanın kendi
mizacı, parselin geometrisi ve şarapçının ikisini de dinleme sanatıyla ayrılır. Bu, ter-
roir ilkesinin sınanmasıdır: yer gerçekten konuşuyorsa, yeterince dikkatle okunan tek
bir yer birden fazla sesle konuşur. Dördü de kesin sınırlı miktarda üretilir — yamaç
sonludur, standartlarımız pazarlığa açık değildir — ve APANI ailesinde yalnızca
en iyi sonuç, seçkin duysal deneyimler için, doğanın öngördüğü saflıkta şişelenir.

Ama sevilen tek bir yamaç şarap dünyasının tamamı değildir; terroir'a saygı duyan
bir ev, ona her yerde saygı duyar. Sommelierlerimiz gezer, tadar ve dünyanın
dört yanından küçük, son derece kişisel bir büyük şarap seçkisiyle döner — karak-
teri, kökeni ve inancı olan; sıra dışını sevenler için seçilen, sürekli araştırma ve ödün
vermez damakların ürünü şaraplar. Stok tutmayız; küratörlük yaparız. Yalnızca iyi
içkinin gerçek tutkunlarına hizmet ederiz — bu snobluk değil, tersidir; çünkü onları
tanımlayan servet değil dikkattir ve dikkatli bir acemi, bizim soframızda dikkatsiz
bir koleksiyoncudan üstündür.

Ve şimdi şişe felsefeye dönüşür; çünkü bu kitaptaki hiçbir nesne APANI erdem-
lerini şarap kadar eksiksiz öğretmez. İki kez sabır ister — mahzende yıllar, ardın-
dan kadehte açılırken sessiz bir saat; büyük bir şişeyi aceleye getiren, mütevazı bir
şarapla karşılaşır: bağın kendi adaleti. Dikkat ister: aroması bölümler hâlinde, yal-
nızca onları okuyacak kadar dikkatle orada bulunanlara açılır. Töreni ödüllendi-

rir: bilinçli açış, dekantasyon, ilk kadehin konuğa sunulması — tüketimi bir vesileye dönüştüren küçük nezaketler. Zaman ve ölümlülük konusunda dürüstlüğe zorlar: her rekolte bir daha gelmeyecek bir yıldır; bir daha asla tam olarak aynı olmayacak bir toplulukta içilir. Ve hepsinden öte sofranın en derin dayanışmasını yaratır: paylaşılan şişe küçük bir ahittir; eşitçe dökülür, birlikte azalır ve çemberi her seferinde tam bir akşamlığına bağlar. Bir şarabı beklemeyi öğrenen, bir insanı beklemeyi öğrenmiştir. Son kadehi paylaşmayı öğrenen, sevginin en güzel yarısını öğrenmiştir. Şarabın APANI sofrasını taçlandırmasının ve — okur fark etmiştir — bu kitabın her bölümünden akmasının nedeni budur: felsefenin en içilebilir biçimidir.

APANI Caribbean — Güneşin İkinci Evi

Her yaşam felsefesinin kendini kanıtlamak için iki iklime ihtiyacı vardır ve APANI'nin her zaman iki evi olmuştur: Alpler ve tropikler, İsviçre gölü ve Karayip kıyısı. Kuzeydeki ev mahzenin erdemlerini — sabır, kesinlik, şarapların ve karakterlerin olgunlaştığı uzun karanlığı — öğretiyorsa, güneydeki ev güneşin erdemlerini öğretir: açıklık, dolaysızlık, yıl boyu meyve veren doğanın ve sıcaklığını saklamayı hiç öğrenmemiş insanların cömertliği. Saf yaşam ne kuzeyin ne de güneyin öğretisidir. İki yarımkürede de doğru kalan şeydir; bu evin Karayip bölümü de bunu kanıtlamak için vardır.

Karayip sofrası, dünyanın yazıya dökülmemiş büyük mutfaklarından biridir — çünkü saraylarca kurulmamış, akademilerce kurala bağlanmamış; çoğu zaman yalnızca denizin, bahçenin ve günün sunduklarıyla yetinen insanların mutfaklarında yaratılmış ve bunlardan şaşırtıcı derinlikte yemekler doğmuştur. Sudan çıkalı saatler olmuş balık; misket limonu ve ateşle canlanır. Pirinç ve fasulye, garnitürden uygarlığa yükselir. Yeşilden siyah tatlılığa, plantain muzunun bir düzine kaderi. Kuzeyin adını bile bilmediği kök sebzeler; tutumluluğu şölene dönüştüren otlar ve biberler; yaprakta, çukurda, zamanla eski usul pişen etin ağır, isli sabrı. Bu, kitabın bildiği en onurlu anlamda halk mutfağıdır: hiçbir şey ziyan olmaz, her şeye saygı duyulur, lezzet parayla değil bilgelikle elde edilir — APANI'nin doğal yasası; adını hiç duymamış, çünkü duymaya ihtiyaç duymamış insanların yüzyıllardır yaşadığı biçimiyle. Onu yaşadılar.

Karayıpler, disiplinli kuzeyin hep unutma riski taşıdığı bir şeyi de öğretir: haz yalnızca törensel değil, kendiliğinden de olabilir. Kuzeyin ateş saati planlanır, özenle düzenlenir, mumlarla aydınlanır; güneyinki ise oluverir — sahile çıktığı saat paylaşılan balık, biri gitar getirdi diye başlayan müzik, komşular geldikçe yana doğru büyüyen masa, kimsenin düzenlemediği ve kimsenin unutmayacağı bir akşam. İkisi de saf yaşamdır; biri diğerinin aşırılığını düzeltir. Yalnızca töreni bilen ev katılışır; yalnızca kendiliğindenliği bilen dağılır. APANI, felsefesi iki yarısını da hiç kaybetmesin diye iki iklimde de ev tutar — mahzen ve güneş, geç hasat şarabı ve kumların üzerinde yenen olgun mango, yaylı dörtlü ve davul. Doğanın öngördüğü saflıkta, doğanın sözünü tuttuğu her enlemde.

Puro — Zanaat, Yaprak ve Zaman

Ateş saati, zamanını puroyla ölçtü; puro da kendi bölümünü hak etti, çünkü bu kitaptaki çok az nesne APANI felsefesini böylesine küçük bir biçimde bu kadar çok taşır. Büyük bir puro, bir el uzunluğuna sıkıştırılmış tarım, zanaat ve sabırdır: karakterini başka hiçbir vadinin taklit edemeyeceği adı belli topraklarda şarap gibi yetişen tütün; elle tek tek toplanan, yavaş havada kurutulan, fermente edilen ve yıllarca dinlendirilen yapraklar; sonra, çıraklığı bir cerrahınki kadar uzun süren puro sarıcısı, yalnızca dokunuş ve hükümle, bir saat boyunca eşit yanması ve baştan sona açık konuşması gereken bir nesne yaratır. Hiçbir makine ustanın eline erişemedi. Terroir, zanaat, zaman: okur artık bu üçlemeyi bilir. Puro, kilerin yaprak ve dumana dönüşmüş felsefesidir.

Ve kullanımı, bu kitabın öğrettiği her şeyi diğer bütün hazlardan daha katı biçimde dayatır. Puro aceleye gelmez — acele ettirilirse cezalandırır; aynı anda başka şey yapılamaz — terk edilirse söner; kendi saatini belirler ve içenin baştan sona orada olmasını ister. Bu anlamda haz evinin en talepkâr öğretmenidir: bölünmemiş bir saatin nasıl hissettirdiğini unutmuş bir çağda, zorunlu bir telaşsızlık saati. Birlikte içildiğinde — puro da şişe gibi tam anlamına ancak başkalarıyla ulaşır — bu kitabın her şeyden çok değer verdiği koşulları yaratır: yavaş sohbet, uzun sessizlikler, ateş başının kendine özgü dürüstlüğü. Zanaatına, kökenine ve yıllarla ölçülen bedeline saygıyla içildiğinde, haz en yoğun ritüel biçimine ulaşır. APANI evi puroyu büyük şarap gibi onurlandırır: seyrek, bilinçli, minnetle, birlikte — asla alışkanlık değil, daima vesile. Her şey, her zamanki gibi, en saf hâlinde ve kendi zamanında.

APANI Textiles — İkinci Ten

İnsan elinin yaptığı hiçbir şey bize giydiklerimiz kadar yakın kalmaz. Kumaş, hayatımızda diğer tüm nesnelerden daha uzun süre tenimize değer — bizi ısıtır, serinletir; ilk kundaktan son örtüye kadar uyanırken de uyurken de her hareketimize, her nefesimize eşlik eder. Altındaki deri, milyonlarca algılayıcıyla canlı, en büyük organımızdır; üzerine koyduğumuz her şeyle kesintisiz bir konuşma içindedir. Yine de modern gardırop, şaşırtıcı bir umursamazlıkla bu konuşmanın çoğunu plastikle yürütür. Sentetik devrim dünyaya ucuz bolluk verdi ve karşılığında kimsenin hesabını tutmadığı bir şeyi aldı: yaşayan ten üzerinde yaşayan bir malzemenin günlük, saatlik deneyimini. APANI tekstillerine ikinci ten der, çünkü giysi gerçekte budur — ve ikinci ten, her şeyden önce, doğanın öngördüğü saflıkta olmalıdır.

Temelimiz Merino yünüdür; Merino hakkında anlaşılması gereken ilk şey, onun bir malzeme olmadığıdır. O bir zekâdır. Evrim, milyonlarca yıl boyunca bu lifi, korumasız bir insanı öldürebilecek koşullarda yaşayan bir hayvanı rahat tutacak biçimde tasarladı — Alp kışları ve yaz sıcağı, yağmur, rüzgâr ve hayatta kalmanın sert hesabı. Sonuç, hiçbir laboratuvarın aşamadığı bir mühendislik başarısıdır; anlatmaya değer, çünkü çoğu insan yünü ömür boyu giyer ama onun kendisi için ne yaptığını hiç öğrenmez. Merino, beden soğukken ısıtır, sıcakken serinletir — aynı giysi, aynı lif, bedeninin durumunu okuyup yanıt verir. Nemi önceden yönetir; buharı tere dönüşmeden tenden uzaklaştırır, ağırlığının üçte biri kadar nemi emse de kuru hissedilir. Islakken bile yalıtır; pamuk bunu yapamaz. Tek bir kimyasal olmadan günlerce kokuya direnir, çünkü yüzey kimyası bakterilerin yaşamasına izin vermez. Düzenler, nefes alır, yumuşatır ve dayanır — sessizce, yenilenebilir biçimde, her yıl yeni bir mucize üreten bir hayvanın sırtında. Yünü akıllı kıldığımızı söylediğimizde kesin bir şey kastediyoruz: görevimiz bu tasarımı geliştirmek değil — iki milyon yıllık saha testini kimse aşamaz — onu öylesine derinden anlamaktır ki yapağıyla teniniz arasında hiçbir özelliği kaybolmasın.

Bu anlayış zanaatın başladığı yerdir; zanaat da APANI'nin mühendislik mizacının — Music Transformers'ı yaratan aynı mizacın — gardıroba girdiği yerdir. Büyük bir işlevsel giysi, büyük bir hoparlör gibi tasarlanır: fizikten başlayarak. Beden tekdüze değildir; bölgelerden oluşan bir coğrafyadır — aşırı ısınan, üşüyen, günde on bin kez esneyen bölgeler; bir dikişin işkence olduğu ve yokmuş gibi hissedildiği yerler. Giysilerimiz bu coğrafyayı haritalar. Örgü yoğunluğu bölgeden bölgeye değişir: sıcaklığın korunacağı yerde sık, bedeninin en çok nefes aldığı yerde açık, hareketin gerektirdiği yerde esnek. Dikişler bedeninin unut-

tuğu yerlere konur — düz, yumuşak, katlanmış ürün için değil hareket eden insan için tasarlanmış. Lif inceliği amaca göre seçilir: tenin en hassas teması için tül kadar ince sınıflar, dağın sert olduğu yerde daha sağlam kalınlıklar. Hiçbir şey süs değildir; her ilmeğin bir nedeni vardır. Biçim işlevi, işlev bedeni izler — öğretinin tamamı budur ve zorlu bir kayak, yelken ya da zirve gününde giyilen APANI ilk katmanının, işlevsel giysinin kazanabileceği en büyük övgüyü sağlamasının nedeni de budur: onu giydiğinizizi unutursunuz. Giysi kaybolur; kusursuz hoparlörün kayb olduğu gibi, geriye yalnızca deneyim kalır.

Koleksiyon modayı değil, yaşamı izler. İşlevsel kayak ve spor içlikleri — Merino'nun dehasının en acımasızca sınıldığı ve en minnetle hissedildiği alan; soğukta geçen bir gün, teninize değen şeyle dönüşür. Dağ, su ve yol için ilk katmanlar. Seyahat için parçalar; tek valizde iklimleri aşan ve yolculuğun kokusunu taşımayı reddeden o bağışlayıcı lif. Ve gündelik yaşam için parçalar; çünkü yalnızca yüksekte işe yarayan felsefe, felsefe değildir: ikinci ten zirve kadar salı gününe de aittir. Farklı hayatlar, tek yasa — hareket eden, nefes alan, yaşayan bedeninin hizmetinde, zanaatla akıllandırılmış en iyi doğal malzeme.

Tekstil zanaatının bir maliyet kalemi değil, miras olduğu yerlerde üretiriz — kuşaklar boyu lif işleme geleneğine kök salmış atölyelerde; dikişçinin gururunun her dikişe görünmezce işlendiği, örgü ustasının kumaşı mahzen ustamızın rekolteyi okuduğu gibi okuduğu yerlerde. Ve doğadan böylesine çok alan bir evin doğaya açık bir şükran borcu olduğundan, APANI Pure Earth Awards'ı kurduk: doğal üretimin, ekolojik sürdürülebilirliğin, biyolojik çeşitliliğin ve sağlığın koruyucularına her yıl verilen bir onur — etik sürülerin çobanlarına, temiz işlemenin öncülerine, onlar olmasa "saf" ve "doğal" sözcükleri gerçek değil pazarlama olacak sessiz kahramanlara. Ödül bizim şükran payımızdır: kaynakları canlı tutanlara resmen sunulan takdir.

Ve şimdi daha derindeki iddia; yaşam üzerine bir kitapta tekstile böylesine uzun bir bölüm kazandıran iddia. Her gün giyilen ikinci ten, sessiz bir öğretmene dönüşür — belki de tüm APANI evindeki en sessiz ve en ısrarlı öğretmene, çünkü sizi hiç terk etmeyen tek odur. Bir mevsimi canlı liflerle geçirip sonra plastiği tenine geçiren kişi farkı bir saat içinde hisseder; bu his bir derstir. Tenin de yargılayan bir organ olduğu ve sahibinin hiç toplamadığı hükümleri başından beri verdiği anlaşılır. Onları toplayın, etkisi yayılır. Farkları hissetmeye başlayan kişi onları her yerde duyar — yemekte, seste, mekânlarda, insanlarda, sözlerde. Duyarlılık bölünmez; onu tende uyandırın, damakta ve kulakta da göreve gelir. APANI yaşam biçiminin tek-

stil bölümü budur: bakılan değil, içinde yaşanan saflık; ilk katmandan dışarı doğru giyilen — dünyaya dokunduğumuz organla sıfır mesafede, her gün, gün boyu yaşanan felsefe.

APANI Cosmetics — Bakım Ritüeli

Bedene özen göstermek, özsaygının en kadim biçimidir; başkalarına saygı da özsaygıyla başlar. Ardında kayıt bırakan her kültür, tarifler de bıraktı — yağlar, merhemler, sular, özler — çünkü insan, bedene bakımın kibir değil, emanet bilinci olduğunu hep bildi: yaşamın tamamının icra edildiği tek enstrümanı korumak. Modern kozmetik endüstrisi bu kadim görevi devraldı ve çoğu zaman ona ihanet etti — kavanozlarını vaatlerle, formüllerini ise hiçbir canlı tenin istemediği maddelerle doldurdu. APANI Cosmetics özüne döner: saf maddeler, dürüst etkiler; yıkama, besleme ve korumanın günlük eylemleri yeniden hak ettiği hâle gelir — kısa, duysal ve gerçek bir ritüele.

Temelimiz Moringa ağacıdır ve bu yeri fazlasıyla hak eder. Moringa, doğanın en cömert yaratılarından biridir — armağanları öylesine yoğundur ki onu en iyi tanıyan kültürler kısaca mucize ağacı der. Yaprakları olağanüstü yoğunlukta vitamin, mineral ve antioksidan taşır; tohumundan preslenen yağı ise bitkiler âlemindeki en kararlı ve ciltle en uyumlu yağlardan biridir — hafif, nüfuz edici ve cildin gerçekten tanıdığı besinlerce zengin. Geleneksel tıp, modern araştırmalar eski güveni açıklayan polifenoller haritalamaya başlamadan yüzyıllar önce kabuğunu, öz-suyunu, kökünü, yaprağını, tohumunu ve çiçeğini kullandı; ağacın etkisi kavanozun ötesine de uzanır: yetersiz beslenenleri doyurur, tohumlarının sessiz kimyasıyla suyu artırır ve başka pek az şeyin yaşayabildiği sert, kurak topraklarda gelişir — zorluk karşısındaki cömertliğin botanik hâli. APANI bakım serisini üzerine kuracağı tek bir bitki aradığında, seçim hiç zor olmadı.

Bu tek olağanüstü ağaçtan odaklı bir seri yaratıyoruz — odaklı, çünkü saflığa inanan bir evin kırk ürüne değil, ödünsüz üretilmiş doğru birkaç ürüne ihtiyacı vardır. Cildi kendi zekâsından mahrum bırakmadan arındıran temizleyiciler. Cildin derinlemesine beslenmesine izin verip sonra geri çekilen maskeler ve nemlendiriciler. Saçı güç ve ışıltı görüntüsüyle kaplamak yerine kendi gücüne ve ışığına döndüren şampuanlar, saç kremleri ve bakımlar. Yüz, dudak ve gözler için; başka laboratuvarların kimyaya yüklediği işi Moringa yağı ve yaprak özünün yaptığı iksirler. Her

şey yüzde yüz doğal, kaynağında etik biçimde temin edilmiş ve canlı tene ait olmayan her şeyden arınmış — bildik yasa, en mahrem yüzeye uygulanır: doğanın armağanından hiçbir şey kaybolmaz, zanaatla her şey yüceltilir.

Ama bu kitapta her zaman olduğu gibi formül, ürünün yalnızca yarısıdır; diğer yarısı ritüeldir ve kozmetiğin yaşam rehberinde yerini hak ettiği yer de burasıdır. Sabah iki sessiz dakika, gece iki dakika — eller, ılık su, koku, nefes. Hiçbir şeymiş gibi gelir, oysa günün en güvenilir meditasyonudur: ne kadar kaotik olursa olsun her günü iki küçük dikkat töreni arasına almak. O dakikalarda APANI yaşam biçimi en küçük sahnesinde uygulanır — acele yerine dikkat, kimya yerine doğa, rutin yerine özen — ve Kitap II'nin vaat ettiği gibi bu uygulama yayılır. Her güne bilinçli özenle başlayan ve onu öyle bitiren kişi arada özensiz kalmaz; eller hatırlar. Doğal güzelliğini serbest bırak, deriz — ve bunu tam anlamıyla söyleriz: eklenen bir güzellik değil, zaten var olan ve sonunda görünmesi için saf koşullara kavuşan güzellik. Sebze, lifte ve müzik notasındaki gibi insan yüzünde de böyledir: doğanın aslı, yeniden boyanmak yerine onurlandırıldığında, var olan en güzel hâlidir.

Ateş Saati — Genuss

Dürüstçe karşılanabilecek bir çevirisi olmayan Almanca bir kelime vardır ve bu kitap prologdan beri onun çevresinde dolaşıyor: Genuss. Sözlükler, 'haz' ya da 'keyif' der ve özünü kaçıır. Genuss; mükemmel bir şeyi bilinçle, acele etmeden, şükranla tatmaktır — tüm duyular uyanırken, zaman bilerek ayrılmışken, ideal olarak seçilmiş bir eşlikle. Haz rastlantısal, keyif edilgen olabilir; Genuss ise bir kazanımdır. İyi bir nesne, eğitilmiş bir duyu, bölünmemiş dikkat ve boşaltılmış bir saat ister — yani bu kitabın bölüm bölüm kurduğu her şeyi. Genuss, APANI yaşam biçiminin tacıdır ve bu tacın kendi saati vardır: ona ateş saati diyoruz.

Sonda gelir — güzel bir günün, güzel bir yemeğin, güzel bir haftanın sonunda. Masa görevini yapmıştır; tabaklar kalkmıştır; akşamı bitirmek istemeyiş karşılıklı ve sözsüz biçimde teyit edilmiştir. Şimdi topluluk yer değiştirir — şöminenin başına, terasa, Kitap III'ün modern ocak dediği dinleme odasına — ve ateş saati başlar. Müzik, bu kitabın anlattığı gibi dürüstçe çalar: sessizlikleri taşıyacak kadar mevcut, büyük pasajlarda sohbeti kendiliğinden durduracak kadar hakiki. Daha derin bir şarap açılmıştır ya da dumanı ve balı tam bu akşam için yıllarca cam karanlığında beklemiş eski bir viski. Belki masanın kenarında seçkin bir puro ağır ağır

yanar — puro da bir saygı cümlesini hak eder, çünkü saatin doğal zaman tutucusudur: yaprakdan ve yıllardan biçimlenmiş bir zanaat eseri olarak kendi temposunu dayatır, bozulmadan aceleye getirilemez ve dumanın ağır mimarisi içinde modern dünyanın artık üretmediği tek şeyi ölçer — kesintisiz bir saati. Bu sahnede hiçbir şey acil değildir. Her şey seçilmiştir.

Ve bu zorunlu, lüks yavaşlıkta nadir bir şey olur — bütün düzenin kurulduğu şey. Gerçek sohbet: içinde sessizlikler olan, hiçbir gündemin planlamayacağı konulara ulaşan, insanların sonunda taşıdıklarını dile getirdiği türden. Ya da onun asil ikizi, rahat ve dostane sessizlik — artık birbirine rol yapmak zorunda olmayan insanların aynı müziğin, aynı ateş ışığının, aynı huzurun içinde oturduğu sessizlik. Saçlarına ak düşmüş birine hayatının en güzel saatlerini sorun; şaşırtıcı sayıda insan, farklı kelimelerle tam da bu sahneyi anlatacaktır.

Ateş saati, APANI'nin tüm dünyalarının tek bir odada birleştiği yerdir: masanın son armağanı, asmanın en iyi şişesi, ikinci tenin rahatlığı, ritüelin dinginliği, Music Transformer'ın varlığı, hepsinin altındaki sessizlik. Katılanlardan yalnızca tek şey ister — bütünyle orada olmalarını. Ve karşılığında modern dünyanın bildiği en nadir lüksü verir: bütünyle yaşanan zaman, bütünyle seçilmiş bir eşlikle. İşte Genuss budur; saf yaşamın en sıcak saati budur; o ateş ışığında oturmuş olan, Kitap V tek kelime söylemeden önce bile bütün bunların nereye yöneldiğini bilir. Sevgiye doğru.

Kitap V — Yaşam Boyu Rehberlik

Buraya kadar her şey hazırlıktı. Bir felsefe açıldı; saf şeylerin dünyalarından geçildi; her durakta aynı iddia sessizce tekrarlandı — ürünler enstrümandır, yaşam biçimi ise müzik. Şimdi bu iddianın hakkı bütünyle verilmelidir. Bu son kitap kilerden ve dinleme odasından çıkar, doğrudan günlerin içine girer: sabaha ve çalışma saatlerine, dostluğa ve sevgiye, aileye ve misafirperverliğe, zor mevsimlere ve geç dönemlere. Bir kural kitabı değil, rehber olarak yazılmıştır — bir çit değil, QEVIKO. Kendi yaşamınızın doğruladığını alın; gerisini kendi masanızda sınayın. Saf yaşam reçete edilemez. Yalnızca onu yürüyenler tarafından, yanlarında yürümek isteyenler için anlatılabilir.

Sabah — Bir Gün Nasıl Kurulur

Her gün küçük bir yaşamdır ve sabah onun çocukluğudur: orada olanlar, sonrasında gelen her şeyi şekillendirir. Modern sabah çoğu insan için bir pusudur — alarm, daha ilk tam nefes alınmadan telefon, kişinin zihni toparlanmadan içeri alınan dünyanın gürültüsü, bir tören gibi oturarak karşılanmak yerine ayakta yakıt niyetine içilen kahve. Aceleyle kurulan bir gün çoğunlukla aceleyle sürer; ilk otuz dakikada belirlenen ton şaşırtıcı biçimde kalıcıdır. APANI sabahı farklı kurulur ve ilkeleri niyet dışında neredeyse hiçbir şeye mal olmaz.

İlk olarak, gürültüden önce sessizlik. Dünyanın talepleri yirmi dakika sonra da orada olacaktır; ekrana teslim edilen berraklığınız ise bütün gün geri gelmeyebilir. İlk dakikaları kendine — nefese, ışığa, uyanan bedene — ayıran kişi dünyayla telaşın içinden değil, sağlam bir yerden karşılaşır. İkincisi, soyutlamalardan önce duyular. Kozmetik bölümümüzdeki sabah bakım ritüeli — su, koku ve dokunuşla geçen iki bilinçli dakika — ve hak ettiği küçük seremoniyle hazırlanıp oturarak içilen ilk gerçek kahve ya da çay birer şımartma değildir; günün ilk dikkat eylemleridir ve dikkat bir kez açıldığında açık kalma eğilimindedir. Üçüncüsü, selden önce tek bir gerçek şey: okunan bir sayfa, gerçekten dinlenen birkaç dakika müzik, gerçek gökyüzü altında kısa bir yürüyüş — gerçek, duyusal, bedene ve zihne kime ait olduklarını hatırlatan herhangi bir şey. Böyle kurulan bir sabah belki otuz telaşsız dakika alır ve karşılığını bambaşka bir günle verir: aynı toplantılar, aynı sorunlar, ama onları karşılayan daha dengeli bir insan. Günler haftalara, haftalar bir yaşama dönüşür; sabahı yeniden kurar, sessizce her şeyi yeniden kurmuştur.

İş ve Zanaat — İyi Yapmanın Onuru

İş hakkında hiçbir şey söylemeyen bir yaşam rehberi, uyanık geçirilen varoluşun yarısını görmezden gelmiştir. APANI'nin işe dair öğretisi, bu kitabın her sayfasında kullandığı eski bir kelimede toplanır: zanaat. Zanaat, içsel bir ölçüte göre yapılan iştir — müşteri fark edeceği ya da yönetici baktığı için değil, yapan kişi bileceği için iyi yapılır. Terzinin görünmez dikişi, şarapçının reddettiği fıçı, mühendisin hiçbir alıcının görmeyeceği bir parçadaki onuncu revizyonudur. Ve yeryüzündeki her meslekte mümkündür, çünkü zanaat bir iş kategorisi değil, işe karşı bir duruştur: muhasebeci, hemşire, öğretmen ve aşçı da zanaatkâr gibi çalışabilir ve bunu yapan meslektaşlarını tanır.

Zanaatkâr duruşunun ödülleri öylesine büyüktür ki dünyanın onları saklıyor oluşu şaşırtıcıdır. Zanaatkâr asla sıkılmaz, çünkü ölçüte hiçbir zaman bütünüyle ulaşamaz; işin kendisi öğretmene dönüşür ve her gün dünden bir şeyi daha iyi yapma olasılığı taşır — büyüme, ikinci sütun, çalışma saatlerine aktarılmış hâliyle. Zanaatkârı küçük düşürmek zordur, çünkü onuru seyircide değil işin içinde kök salar; övgü onu sevindirir, ihmal ise iflas ettiremez. Ve zanaatkâra güvenilir — eninde sonunda, kaçınılmaz olarak — çünkü bileşik değer yaratan tek itibar kalitedir. On yıllara yayılan bir kariyeri izleyen herkes bunu görmüştür: gürültülü optimizasyoncular bir yerde durur, sessiz zanaatkârlar ise kalıcı olanı devralır.

İki APANI ilkesi öğretiyi tamamlar. İşe karşı katılık, insana karşı sıcaklık: işi acımadan, insanı kötülük etmeden değerlendirin ve ikisini asla karıştırmayın — bunu tersine çeviren atölye hem kötü iş hem mutsuz çalışan üretir. Ve uzun zaman içinde düşünün: sizden uzun yaşayacak şeyler kurun, bildiğinizi öğretin, şarabını başkalarının içeceği mesleki asmalar dakin. Böyle yürütülen iş, yaşamın bedeli olmaktan çıkar ve başlıca hazlarından birine dönüşür — karakterin her gün sınıandığı, yeteneğin büyüdüğü ve insanın dünyaya cevabını elleriyle verdiği yer. Saf yaşam iş bittiğinde başlamaz. Saf yaşamın yarısı saf iştir.

Dostluk — Seçilmiş Aile

Sevginin tüm biçimleri arasında dostluk en özgür olanıdır: kan bağıyla zorlanmaz, hukukla sözleşmez; onu bir arada tutan yalnızca karşılıklı tanıma ve yinelenen seçimdir. Tam da hiçbir şey onu zorunlu kılmadığı için sevginin en onurlandırıcı biçimidir — dost, size hiçbir borcu olmadığı hâlde sizi seçmeye devam eden kişidir. Eskiler dostluğu insan yaşamının en yüce değerleri arasında saymış ve onun üzerine romantik aşktan daha özenle yazmıştır; bu kelimeyi bir tıklamaya indirgeyen modern dünya onları çürütmedi. Yalnızca gerçek dostluğu daha nadir, dolayısıyla daha değerli hâle getirdi.

Dostluğun da canlı olan her şey gibi koşulları vardır ve APANI yaşam biçimi — okur artık bunu fark edecektir — sessizce tam da onlar için şekillenmiştir. Dostluk tekrar ister: yoğunluk değil düzenlilik; sabit akşam yemeği, yinelenen buluşma, yoğun dönemlerden sağ çıkan ritüel. Varlık ister: dostluklar paralel dikkat dağınıklığında değil, paylaşılan dikkatte kurulur ve korunur; gerçek bir akşam, bir yıllık mesajlaşmadan ağır basar. Bir sahne ister: çevresinde toplanılacak bir şey — masa, şişe, ateş başı ve dinleme odası tam da budur; dostluğun kadim sahneleri, gerçek şeylerle yeniden kurulup hazırlanmıştır. Ve iki yönde de dürüstlük ister: yalnızca pohpohlayan dost seyircidir, yalnızca eleştiren dost yargıçtır; dostluk, berraklıkla sıcaklığın şarapla yemek gibi birlikte sunulduğu yerde yaşar.

Öyleyse dostluklara, bu kitabın her şeye gösterdiği özenle bakın: sadakatle ve uzun zaman içinde. Takvimin aşındırmasına karşı yerleşik ritüelleri kutsal sayın. Zor sözleri erkenden ve çemberin içinde söyleyin. Dostunuzun zaferlerini kıskançlığın küçük gölgesi olmadan kutlayın — üçüncü sütun olan takdiri özgürce verin. Ölçülü bağışlayın, cömertçe hatırlayın ve mesafe ya da tartışmadan sonra geri dönün — daima geri dönün — çünkü sadakat, hafızası olan sevgidir. Eski dostlar bakımından zengin olan kişi, sahtesi üretilemeyen, miras kalmayan, satın alınamayan tek para biriminde zengindir: yeniden seçilerek geçen yıllar. Böyle bir zenginlik de bağlar gibi kurulur — yavaşça, sadakatle, her türlü havada — bu yüzden tarihin en yalnız kuşağı, elinde onu herkesle bağlayan aygıtlarla, bu eski bölüme kendinden önceki herkesten daha fazla ihtiyaç duyabilir.

Aşk ve Partnerlik — En Uzun Düet

Romantik aşk konusunda dünya sonsuz bir gürültü üretir; kalıcı birliktelik söz konusu olduğundaysa tuhaf biçimde susar, sanki düğün uvertür değil de finalmiş gibi. APANI öğretisi şarkıların sustuğu yerde başlar: âşık olmak doğanın armağanıdır ve beceri istemez; âşık kalmak ise bir zanaattır — var olan en uzun ve en yüce zanaat — ve bu kitaptaki her zanaat gibi, saf yaşamın her gün geliştirdiği erdemleri ödüllendirir. Bu bir mecaz değildir. Beşinci kitabın merkezî mekanizmasıdır ve hiçbir yerde burada olduğundan daha güçlü işlemez.

Uzun bir birlikteliğin gerçekten ne gerektirdiğini düşünün ve her gerekliliğin bu sayfalarda daha önce nerede karşınıza çıktığını fark edin. Mevcudiyet ister — dinleme odasının her hafta eğittiği bölünmemiş dikkati; arka plan müziği gibi yarım dikkatle dinlenen eş, zamanla arka plana dönüşür ve ilgisizlikte kırgınlık büyür. Açılana sabır ister — şarabın kendi dersi: insanlar da büyük şişeler gibi bölümler hâlinde açılır; evlendiğiniz kişi son rekolte değildir; acele eden ya da erken vazgeçen, bağın adaleti gereği, şişedekinden daha azını alır. Her gün ve somut biçimde takdir ister — hazırlanmış yemeğin fark edilmesi, emeğin görülmesi, yirmi yıl sonra bile güzelliğin dile getirilmesi; çünkü aşk, söylenmesine gerek olmadığı varsayımıyla sessizce aç kalır. Sıcaklıkla berraklık ister — zor konuşmanın erken ve nazıkçe yapılmasını, beşinci sütunun disiplini; çünkü asıl yuvayı yıkan söylenmeyendir. Ve ritüel ister: ekransız ortak sofraya, bir bölge gibi savunulan haftalık akşam, başlangıcın mekânlarına her yıl dönüş — çünkü aşk da dostluk gibi tekrarlarla yaşar; gerçek şeyler etrafında toplanmayı bırakan çiftin ortaklığında kısa sürede yalnızca lojistik kalır.

Bunu uygulayan iki insan — birlikte dürüstçe yiyen, birlikte müzik dinleyen, ateş saatini koruyan, açık ve sıcak konuşan, birbirine bu evin büyük bir şaraba ya da büyük bir kayda gösterilmesini istediği aynı saygıyla davranan iki insan — kolaylık garantisi taşımaz; hiçbir şey kolaylığı garanti etmez. Ama uzun aşkın gerektirdiği her beceriyi her gün, keyifle çalışırlar ve bu çalışma kendini belli eder. Yakınlık ve saygı — sevgi ve saygı: bu kitabın önsözünde adı konan iki kurucu davranış hiçbir yerde burada olduğundan daha belirleyici değildir; daha derin bir şeye olgunlaşmaları da hiçbir yerde bu kadar görünür olmaz. Böyle yaşanan bir birliktelik, on yıllar içinde iki hayatın da yapıya dönüşür — en uzun düet, hâlâ gelişen — ve kurduğu yuva, APANI evinin ilk ve en önemli odası olur: saf yaşamın sergilenmediği, yalnızca her gün yaşandığı yer.

Aile ve Kuşaklar Sofrası

Aile, küçük ölçekte bir uygarlıktır: bir kuruluş öyküsü, kendine özgü dili, ritüelleri, tarifleri, kavgaları, hazineleri ve her üyesinden daha uzun bir hafızası vardır. Ve her uygarlık gibi o da sofrada aktarılır — ya da kaybolur. Aile sofrası ilk okuldur: çocuklar orada konuşmayı ve sözü devretmeyi, tatmayı ve teşekkür etmeyi, tartışmayı ve barışmayı, sıkıntıyla oturup sohbetin onun ötesinde başladığını öğrenir. Hiçbir müfredat onun yerini tutamaz. Birlikte, telaşsız ve dürüst sofralarda geçen çocukluk, sonradan hiçbir servetin satın alamayacağı bir eğitimidir; yokluğuyse hiçbir servetin onaramayacağı bir eksikliktir.

Bu nedenle APANI evi, aile sofrasını merkezî kurumu olarak, başka hiçbir şeye göstermediği bir kararlılıkla korur. Kurallar az ve eskidir. Yemeğin bir saati vardır ve herkesin orada olması beklenir — zorbalık olarak değil, ailenin kendisiyle daimi randevusu olarak. Ekran yoktur; parlayan ve bölen ne varsa yalnız yer. Yemek dürüsttür ve mümkün olduğunca yiyenlerin tanıdığı ellerce hazırlanır — yemek pişirilmesini izleyerek büyüyen çocuklar, tek bir ders almadan, özenin yapılan bir şey olduğunu öğrenir. Herkes dinlenir, gerekirse en küçüğünden başlanır; sofraya, çocuğun sözlerinin ağırlığı olduğunu keşfettiği yerdir ve masada dinleyen ebeveynle çocuk on yedi yaşına geldiğinde de konuşur. Ve sofraya ailenin ayinini taşır: doğum günü yemeklerini, mevsimlik şölenleri, büyükannenin her hazırlanışında kısa bir an için yeniden orada olduğu tarifini.

Çünkü kuşaklar sofrası iki yöne uzanır ve yalnızca bugünde yiyen bir aile, sandığından daha incedir. Geçmişe doğru: tarifler, şişeler, hikâyeler ve eşyalar ölümleri odaya mümkün olan en yumuşak biçimde taşır — bağ bölümünün eski gerçeği, zamanın bir bileşen olduğu fikri, en çok aileler için geçerlidir. Geleceğe doğru: gençler bu sofranın misafiri değil, yetişen mirasçılardır; bu kitabın öğrettiği her şey onlara nutuklarla değil, atmosferle aktarılır. Safılık, sabır, müzik, misafirperverlik ve görünür sevgi içinde büyüyen çocuğa felsefeyi açıklamak gerekmez; çocuk onun içinde yoğrulur. Yıllar sonra, uzak bir mutfakta yetişkin çocuk o yemeği pişirecek, o şişeyi açacak, o kaydı çalacak — ve bütün katedral bir anda onun çevresinde yeniden kurulacaktır. APANI anlamında miras budur: vasiyetle değil, duyularla devredilen. Mülk vergilendirilebilir. Sofra vergilendirilemez.

Konukseverlik — Açık Kapı

Misafirperverlik, saf yaşamın dışarıya dönmüş hâli ve kayıtlardaki en eski kutsal görevdir. Her kadim kültür konuğu tanrılara yakın bir yere koymuş, bir evi karşılamasına göre değerlendirmiştir. Bu içgüdü modern mesafenin altında yaşar: gerçekten karşılanmak — beklenmek, sizin için yemek pişirilmesi, iyi kadehin verilmesi, en güzel koltuğun sunulması — maddi koşulların çok ötesinde insana dokunur; çünkü en eski insani soruya, burada önemim var mı, en eski insani evetle cevap verir. APA-Nİ'nin misafirperverlik öğretisi, başkaları için icra edilen bu kitabın minyatürüdür. Gerçek olanı verin: dürüst yemeği, gerçek şişeyi, sessizliği hak eden müziği — konuk tuzu ya da gürültü tabanını bilinçli olarak fark etmeyebilir, ama akşam her şeyi kaydeder ve gerçek şeylerle dolu odalar şaşırtıcı bir güvenilirlikle gerçek sohbetler doğurur. Her şeyden önce dikkatinizi verin: kendi sofrasında gerçekten bulunan, gösteri yapmaktan çok dinleyen, sessiz konuğu fark edip sohbetin kapısını ona açan ev sahibi — yine takdir; armağanların en ucuzu ve en az verilenidir. Töreni hafif tutun: misafirperverlik sıcaklıktır, tiyatro değil; konukları hareket etmekten korkutan kusursuz masa daha kapıda başarısız olmuştur. Ve verdiğiniz kadar zarıfçe kabul edin — çünkü konukun da görevleri vardır: mevcudiyet, iştah, dürüst sohbet ve telaşsız ayrılış — en derin misafirperverlik karşılıklıdır; iki ya da on kişinin bir akşamlığına tek olmayı kabul etmesidir.

Bunu uygulayın ve neyin biriktiğini görün. Misafirperver ev, birçok hayatın düğüm noktasına dönüşür — dostlukların kurulduğu ve onarıldığı, yalnızların sessizce yeniden içeri alındığı, gençlerin nasıl yapıldığını görüp örneği ileri taşıdığı yer olur. Ev sahipleri, bu kitabın son bölümlerinin sayacağı para birimleriyle karşılığını alır: topluluk, sadakat ve yirmi şehirde onlar için açılan bir kapı. Ekonomisi en güzel anlamda absürttür — bir masa, biraz dürüst yemek, açık bir şişe ve açık bir akşam; aidiyetle takas edilir. Bu kitapta, belki de hiçbir yerde, daha çok getiri sağlayan yatırım yoktur. Açık kapı, saf yaşamın samimiyet kanıtıdır: felsefe evin inandığı şeydir; misafirperverlik ise yaptığı.

Yalnızlık — Kendine Yoldaşlık

Ortak sofraya böylesine adanmış bir kitap, onun gerekli karşıtına da bir bölüm borçludur; çünkü saf yaşam bir kalabalık değil, bir ritimdir. Yalnızlık olmadan topluluk gürültüye kesilir; hiç yalnız kalmayan kişi kısa sürede belirli biri olmaktan çıkar,

son konuşanın yankısına dönüşür. Bu kitabın istediği bütün derinlik — eğitilmiş damak, dinleyen kulak, berrak söz, sağlam muhakeme — insanın kendi saatlerinde gelişir. Yalnızlık, benliğin kurulduğu yerdir; beraberlik, onun yaşandığı ve paylaşıldığı yer. İkisi de zorunludur; çağımız birincisini felaket ölçüsünde kaybetmiştir: yalnız olmayı ortadan kaldırıp yerine yalnızca refakatsiz kalmayı koymuştur — beden tek başına, zihin kalabalık; cihaz, kilerdeki muadilleri kadar besleyen sonsuz bir beraberlik simülasyonu sunar.

Gerçek yalnızlık bir pratiktir ve APANI günü onun araçlarıyla örülüdür. Temeli kurulmuş sabah yalnızlıktır. Hedefsiz ve kulaklıksız yürüyüş yalnızlıktır — insanlığın sahip olduğu en eski düşünme makinesi; her yüzyılın büyük zihinleri asıl işlerini yürüyüş temposunda yapmıştır. Tek başına geçirilen müzik saati, bir dinleyici ve hakikat, yalnızlığın en derin hâlidir: bazı kayıtlar, bazı mektupların yalnız okunması gerektiği gibi, ara sıra yalnız dinlenmelidir. Zanaatkârın yoğunlaştığı saatler, hareket hâlindeki yalnızlıktır. Mutfak bile bunu sunar — risottonun dikkat isteyen on sekiz dakikası, tahta kaşıkla bir inzivadır. Bunların hiçbirisi kimsesizlik değildir. Kimsesizlik başkalarını özlemenin sızısıdır; yalnızlık ise kendini özlememenin sanatıdır.

Öyleyse bunu özür dilemeden uygulayın: çağ sizi ulaşamaz sayacak; aslında kendi hastalığını tarif ediyor. Kimseye ait olmayan saatleriniz olsun. Can sıkıntısının ara sıra gelmesine izin verin; hep taşıdığı şeyi size bırakacak kadar kalsın — fikri, anıyı, dürüst soruyu. Ve bu bölümü kitabın daha büyük savına bağlayan paradoksu görün: yalnız kalmayı öğrenmiş kişi, her sofradaki en iyi eşliktir. Bir yere gitmiş olduğu için geri bir şey getirir. Çember, üyelerinin yalnızken yetiştirdiği şeylerle beslenir; doğru kullanılan yalnızlık, birlikteliğin rakibi değil, kaynağıdır. Asma tek başına büyür. Şarap paylaşılır.

Beden — İlk Enstrüman

APANI yaşam biçiminin bütünü bedenden geçer ve bu gerçek, alışıldık kaderi olan iyi niyetli dipnotlar yerine kendi bölümünü hak eder. Bu kitaptaki her haz ve her algı — şarabın açılışı, müziğin mevcudiyeti, lifin zekâsı, uzun akşamın dayanıklılığı, dağ sabahı — bir kez verilmiş, iadesi olmayan tek bir enstrümanda gerçekleşir. II. Kitap'ın eğitilmiş duyuları onun içinde yaşar; yaşlanma bölümünün geç hasadı onda çalınır. Tadını ihmal eden bir tat, mevcudiyet ve haz felsefesi kendi kendini çürütürdü. Beden saf yaşamın aracı değildir. İlk enstrümandır; enstrümanların bakımı yapılır.

Neyse ki bu bakım, çağın dönüştürdüğü neşesiz bir aritmetik değildir ve okur programın çoğuna zaten sahiptir. IV. Kitap gibi yiyin: dürüst şeyleri, mevsiminde, telaşsız, çoğunlukla insanlarla aynı sofrada — saf kiler, neredeyse farkında olmadan, her laboratuvarın yeniden keşfettiği beslenme biçimidir; doğa yiyeceklerini yiyenlere zarar versin diye tasarlamadı, bunu yalnızca endüstri başardı. Bu yaşam biçimi gibi hareket edin: her gün ve her havada dışarıda yürüyün, havayı zevke çeviren ikinci teninizle; taşıyın, tırmanın, yüzün, kayak yapın — beden ceza ile değil, kullanımla korunur; dağ ve deniz, aynalı her salondan daha iyi spor alanlarıdır. Mahzen gibi dinlenin: uyku günün fermantasyonudur; pazarlık konusu olmaz, hızlandırılmaz; güç ve hafızanın gerçekten kurulduğu karanlık saatlerdir. İçkiyi, sigarayı ve şöleni de bu kitabın her şeyi yaptığı gibi yaşayın — seyrek, kusursuz, şükranla, birlikte: Haz, alışkanlık değil; vesile, uyuşturucu değil. Böyle korunan beden bir proje değildir. Bir ortaktır — ve karşılığını saf yaşamın saydığı tek para birimleriyle verir: daha çok yıl ve her yılda daha çok hayat.

Mülkiyet ve Gerçek Zenginlik — Sahip Ol, Esiri Olma

Güzel şeyler satan bir ev, sahiplik hakkında dürüstçe konuşmalıdır; yoksa bu kitap zarif bir reklama dönüşür. Dürüst söz şudur. Eşyalar araçtır ve araçlar neyi mümkün kıldıklarıyla değerlendirilir. Saf yaşamın her nesneye sorduğu soru asla ,etkileyici mi?’ değil, ,neyi mümkün kılıyor — ve kimin için?’ sorusudur. Şişe sofranın ahdini mümkün kılar; hoparlör ortak sessizliği; iyi tava otuz yıllık yemekleri; ikinci ten kış zirvesini mümkün kılar. Mevcudiyeti, zanaatı, sağlığı ve beraberliği mümkün kılan nesneler, kelimenin tam anlamıyla zenginliktir. Sahip olunduğu görülsün diye edinilen nesneler ise kostümdür — çağın dolapları, kendi kostümünü giymekle meşgul bir seyirci için bir kez giyilmiş kostümlerle doludur.

Bu tek ölçütten APANI’nin sahiplik öğretisinin tamamı çıkar. Daha az, ama daha gerçek şeye sahip olun: gerçek araçlardan oluşan elli nesneli ev, beş yüz nesneli depodan daha uzun yaşar, daha çok hizmet eder, daha çok sevinç verir — sekiz milyar insanın kostümünü finanse edemeyecek bir gezegene verilecek tek akli başında cevaptır. On yıllar için satın alın, kuşaklar boyu saklayın: saf nesne sahip olundukça güzelleşir — tava olgunlaşır, yün yumuşar, şarap derinleşir, hoparlör miras kalır — sahte olan ise kutusu açılırken zirveye ulaşır. Sahip olduklarınıza bakım yapın: eşyalara özen, saygının günlük ayinidir; yağlayan, onaran ve

parlatan ev, V. Kitap'ın durmadan karşılaştığı erdemleri prova eder. Ve eyerinizde gevşek oturun: her sahipliğin son sınavı, onu kaybedip yine kendiniz kalıp kalamayacağınızdır. Envanteri tarafından sahip olunan insan, enstrümanla müzisyenin yerini ters çevirmiştir.

Çünkü gerçek zenginlik — ve bu kitabın beslendiği her gelenek burada istisnasız birleşir — başından beri V. Kitap'ın öteki bölümlerinde sayılıyordu: eğitilmiş duyu-lar, çalışan beden, eski dostluklar, uzun aşk, kuşaklar sofrası, açık kapı, eşi olmayan o canlılık duygusu. Eşyalar bunların her birine hizmet edebilir ama hiçbirinin yerine geçemez. Gerçek bir sofradaki en zengin insan, masa çıplak tahtadan ibaret olsa bile zengin kalacak olandır — ve APANI çevresinin güvenilir hazlarından biri de, kadehleri dolduran kişinin çoğu zaman yine o olmasıdır.

Şölen — Sıradanlığın Üstünde

Günlük sofa hayatı sürdürür; şölen onu taçlandırır. Birlik oluşturmuş her kültür farkı bilir ve korur: sıradan günler düzenli ritüeller içindir; sonra — bilinçle, takvimle, cömertçe — sıradanlığın üstüne yükseltilen günler gelir; mahzenden en iyisi çıkarılır, masa son uzatma parçasına kadar açılır ve ev kendine ve çevresine şunu ilan eder: bu önemlidir, biz bunu birlikte işaretliyoruz. Şölen büyütülmüş tüketim değildir. An-lamın eyleme dönüşmesidir — topluluğun hazinelerini hafızaya basma biçimi; bu yüzden çocukluk, sıradan günler çoktan havaya karıştıktan sonra bile şölenleri hatırlar.

Modern takvim mevsimleri nasıl düzleştirdiyse şöleni de öyle düzleştirdi — her gün yarı şenlikli, ama hiçbirisi gerçekten öyle değil; kutlama mekânlara devredilmiş, yabancılarca sunulur olmuş. APANI evi eski mimariyi geri getirir ve ilkeleri bir ele sığar. Şöleni, anlamını koruyacak kadar seyrek kurun: olağanüstü, notanın sessizliğe ihtiyaç duyduğu gibi sıradana ihtiyaç duyar. Hayat izin verdiğinde evde kut-layın: yeryüzündeki en güzel mekân, tüm kudretiyle yaşanan özel bir sofradır — ev sahibinin tutkuyla hazırladığı yemekler, mahzenin sabırla bekleyen hazinelerinin nihayet haklı çıkışı, menü kadar özenle seçilen müzik; restoranın sattığı ustalıktır, evin verdiğiyse anlam. Ritüeli kurun ve koruyun: mutlaka gelen yemekler, hep açılan şişe, daima edilen kadeh kaldırma, aynı sevilen konuğa ayrılan sandalye — bir olayı kuruma dönüştüren tekrardır, aileleri ve dostlukları kuransa bu kurumlardır. Ve bütün kuşakları kabul edin: şölen üç nesil içindir, en eski dostun yanındaki yeni

dost içindir, sohbetin bölgeler hâlinde aktığı kadar uzun bir masa içindir. Gerçek bir şölen, ısıltısıyla sıradan günlerden oluşan bir yılı besleyebilir — böyle günlerle noktalanmış bir hayat geriye bakıldığında bir süre olarak değil, bir kolye gibi yaşanmış görünür: gündelik ritüellerin uzun, sağlam ipliği ve onun üzerine dizilmiş, ısıldayan şölenler. Saf yaşam hem ipliği hem incileri sunar.

Zorluklar — Sert Havada Saf Yaşam

Hayata dair dürüst hiçbir rehber yalnızca güzel akşamlardan söz edemez. Her hayat sert havayla karşılaşır: kayıp, hastalık, ihanet, başarısızlık; sofranın anlamsız, müziğin uzak geldiği dönemler. Bir felsefenin değeri tam da o dönemlerde ölçülür ve APANI yolu zor yılları bilen insanlarca kuruldu — kökenindeki savaş sonrası kuşak başka türüsünü pek tanımadı. Rüzgâr döndüğünde bu yaşam biçiminin sunduğu şey teselliden fazlasıdır; yapıdır.

İlk olarak, ritüeller ayakta kalır. Gündelik biçimler üzerine kurulu bir hayatın en derin pratik sırrı budur: anlam geçici olarak çöktüğünde biçim kalır ve biçim taşır. Sabah töreni yine yapılır; masa yine kurulur; yürüyüş yine yapılır; müzik, uyumuşçasına dinlenen akşamlarda bile çalmaya devam eder. Yas ve kriz geleceği ve geçmiş parçalar; ritüel, tutulan küçük bir randevuyla bugünü yaşanabilir kılar — ve bir gün, habersizce, tanıdık bir fincandan tat, tanıdık bir müzik cümlesinden duygu geri gelir; insan gündelik biçimlerin bir köprü olduğunu ve o köprüde yürüdüğünü fark eder. Kültürler bunu hep bildi; yasin ritüelleri olmasının nedeni budur. Biçimleri, özellikle boş göründüklerinde koruyun. Asla hissedildikleri kadar boş değillerdir.

İkinci olarak, çember ayakta kalır. Kitap V'in kurduğu her şey — özen gösterilen dostluklar, aile sofrası, açık kapı — aynı zamanda en güvenilir türden bir güvencedi. Sert hava, düzenli akşam yemeğinin can simidine dönüştüğü, onlarca yıllık dostların çağırılmadan geldiği, yıllarca sunulan misafirperverliğin eve döndüğü zamandır. Güzel dönemlerde topluluğunu kuran kişi kötü dönemlerde asla bütünüyle yalnız değildir; ne kadar başarılı olursa olsun, yalıtılmış optimizasyon insanı faturanın ne olduğunu çok geç anlar. Ve üçüncü olarak, doğa ayakta kalır: orman, deniz, bahçe ve gökyüzü yeryüzünün en eski tesellileridir — bir şeyi açıkladıkları için değil, engin, kayıtsız ve güzel biçimde sürüp gittikleri ve bu devamlılığın bizimkini dengelediği için. Kalbiniz kırıldığında yaşlı ağaçların altında oturun. Bu çok eski bir öğüttür. Yardım etmediği hiç olmadı, daha iyisi de bulunmadı.

Doğa ve Mevsimler — Yılın İçinde Yaşamak

Saf yaşam, yılın yanında değil, onun içinde yaşanır. Modern konfor mevsimleri havaya indirgedi — ocakta da temmuzda da aynı odalar, yiyecekler, programlar ve ışık — ve milyon yıl boyunca büyük ritme ayarlanmış insanın içindeki bir şey bu düzleşmeden sessizce acı çekiyor. APANI yolu yılı bilinçle geri getirir ve bu kitapta ki her dünya bu dönüşümün bir aracına dönüşür: sofrası mevsimlerle yer ve böylece onların tadını alır; mahzen yılların kendisini içer; ikinci ten, gerçek havayı ortadan kaldırmak yerine bedeni ona göre giydirir; dinleme odasının bile mevsimleri vardır — uzun akşamların aydınlık müziği, erken karanlığın derin müziği.

Öyleyse takvimle sohbet ederek yaşayın. Yılın dönüm noktalarını — gündönümlerini, hasatları, sonbaharın ilk ateşlerini, dışarıdaki ilk sofraları — daima hak ettikleri küçük şölenlerle işaretleyin; içinde bayramlar olan bir yıl, hafızada olmayanlardan daha uzundur. Yalnızca güzel havalarda değil, her havada dışarı çıkın: kış yürüyüşü, iyi yüne vuran yağmur, ateşe anlam veren soğuk — karşılıksız konfor hissizliğe dönüşür ve mevsimler doğanın ücretsiz sunduğu panzehirdir. Hayat izin verirse bakımınıza canlı bir şey alın — bir bahçe, birkaç asma, pencere önünde otlar, yaşlı ağaçlar — çünkü sizin değil doğanın takviminde büyüyen bir şeyi bakmak, insana sunulan en güvenilir tevazu ve umuttur. Ve yıldan yıla dikkatin neyi geri getirdiğini görün: yılın içinde yaşayan kişi, onun tek bir gününde hiçbir zaman bütünüyle kaybolmaz. Büyük çark küçükleri dengeler. Hep böyleydi.

Yaş Almak — Geç Hasat

Bir uygarlığın bilgeliği yaşlılıkla ne yaptığına bakılarak okunabilir ve bizim ki inkârı seçti — yaş, gizlenecek, ertelenecek ve özür dilenecek bir başarısızlık sayılıyor. APANI evi ise mahzenin bakışını benimser ve bunu gerçekten kasteder: bu kitabın en çok onurlandırdığı her şey yıllarla güzelleşir. Asma yaşlandığında en iyi meyvesini verir; şarap derinliği için on yıllara ihtiyaç duyar; dostluk, hayat ortaklığı, ustanın eli, aile sofrası — bu kitabın her bölümü en olgun hâline geç ulaşan bir şeyi anlatır. Bütün bu felsefeye rağmen insanın tek istisna olması tuhaf olurdu. İnsan istisna değildir. İnsan bu kuralın en üstün örneğidir.

Yaşın aldıkları gerçektir ve burada güzelleenecek değildir: hız, biraz güç, biraz pürüzsüzlük, sonunda da yoldaşlar. Dikkatle yaşamış olanlara yaşın verdiği ise

başka hiçbir şeyin üretemeyeceği bir hasattır. Muhakeme: gençleri tüketen durumların iç yüzünü gören, on yılların örüntü tanıma gücü. Tat, bu kitabın bütün anlamıyla: eğitilmiş duyuların zirvesi — kırk yıllık dürüst şişelerin damağı, on bin gerçek akşamın kulağı — çünkü özen gösterilen duyular sonuna dek incelik. Özgürlük: rol yapmanın, hırsın gürültüsünün ve başkalarının fikirlerinin büyük ölçüde dökülmesi; geriye her zaman gerçekten sevilen kalana dek. Ve ağırlık: eski dostun sözü, büyükannenin sofradaki varlığı, kurucunun dengeleyen eli — makamdan değil, birikmiş hayattan gelen, verilemeyen, yalnızca büyüyen otorite.

Öyleyse öğretici bağı öğretisidir: geç hasadı erkenden hazırlayın — yaşıp derinleştireceği dostluklar, sağlık, duyular, sevgiler ve zanaatlar orta yıllarda ekilir; hiçbir şey ekmeyen, boş bir sonbahara şaşırmamalıdır. Ve mevsim geldiğinde getirdiği görevi üstlenin: APANI evinin yaşlıları onun mahzen ustalarıdır — hikâyelerin koruyucuları, genç ellerin öğretmenleri, işin nasıl ve neden yapıldığını bilenler. Üç kuşağın oturduğu bir masa felsefenin tamamıdır: üzümden yıllanmış şaraba olgunlaşmanın tek bir odada görünür hâli. Böyle yaşanan yaşlılık, saf yaşamın çekilmesi değildir. O geç hasattır — geç hasat — ekilen her şeyin varış noktasıdır.

Üründen Pratiğe — Sırrın Açık İfadesi

Ve böylece bu kitap son bölümlerine gelir; ilk sayfadan beri çevresinde dolaştığı sır artık gün ışığında bütünyle söylenebilir: APANI ürünleri hiçbir zaman amaç değildi. Onlar pratiktir. Şişe, ekmek, lif, hoparlör — hepsi birer araçtır, kemanın bir araç olması gibi. Bir kemana sahip olmak kimseyi müzisyen yapmaz; onu her gün çalmak yapar. Tam da bu anlamda, saf şeylerin günlük kullanımı APANI felsefesini her gün çalmaktır — ta ki felsefe bildiğiniz bir şey olmaktan çıkıp olduğunuz şeye dönüşene dek.

Bu anahtarla dünyalara yeniden bakın ve bütün kitap değişir. Şarabı yavaşça dökün, sabrı uygulamış olursunuz — onu okumazsınız: karakterin gerçekten yerleştiği bedende yerine getirirsiniz. Dürüst malzemelerle pişirin, özeni uygularsınız. Canlı lifi giyin, dikkati uygularsınız. Takvimin baskısına rağmen aile sofrasını kurun, önceliği uygularsınız. Misafirin kadehini dolu tutun, cömertliği uygularsınız. Birlikte oturun ve gerçekten dinleyin, mevcudiyeti uygularsınız — çağımızın en nadir disiplini. Bunların hiçbirisi zor değildir; tasarım budur. Hepsisi birlikte, yıllar boyunca tekrarlandığında bambaşka bir insan yaratır. APANI yaşam biçimi ürünlerin kul-

lanımıyla böyle ifade bulur ve bu evin, kategorileri sayanların şaşkınlığına rağmen, şaraplarının, yünlerinin ve hoparlörlerinin tek bir ürün olduğunda neden hep ısrar ettiğini açıklar. Öyledir. Ürün, yaşamın kendisidir.

Yakınlık ve Saygıdan Sevgiye

Şimdi felsefe belirleyici adımını atar — şeylerden insanlara — ve mekanizmayı yakından izlemek gerekir, çünkü bu kitabın vaat ettiği her şeyin motoru odur. Her APANI anının kurucu çifti olan iki hareketle başlar: yakınlık ve saygı. Yakınlık ve saygı. Yakınlık, birine yönelirken taşıdığımız sıcaklıktır — ona yaklaşmak, gelişine sevinmek, onun için iyi kadehi raftan indirmek. Saygı, bütünüyle kendileri olabilmeleri için onlara verdiğimiz alandır — ritimlerini onurlandırmak, farklılıklarını karşılamak, onurlarını baştan kabul etmek. Tek başına hiçbirisi yetmez: saygısız yakınlık boğar; yakınlıksız saygı dondurur. Birlikte, insanların açıldığı iklimi oluştururlar — ve iklim tam da doğru kelimedir.

İşte bu kitabın her bölümde gösterdiği yasa: birbirimizle ortak ilişki kurma biçimi içinde birlikte uygulandıklarında — birbirimizle ortak ilişki kurma biçiminde — yakınlık ve saygı oldukları gibi kalmaz. Olgunlaşırlar. Bu kitabın sofralarında, dinleme odalarında ve ateş başındaki saatlerinde, yıllar süren dürüst yemekler, gerçek akşamlar ve korunan ritüeller boyunca iki hareket, şarabın mahzen karanlığında derinleştiği gibi derinleşir — düzenli, görünmez ve sonra tartışmasız biçimde — ta ki toplamlarından daha büyük bir şeye dönüşene dek: insanlara duyulan sevgi. İnsan sevgisi. Gelip geçen bir ruh hâli olarak sevgi değil, aşırı kullanımdan aşınmış bir söz olarak da değil — soframızı, müziğimizi, işimizi ve hayatımızı paylaştığımız insanlara yönelik yerleşmiş, etkin, uygulanmış bir iyi niyet olarak sevgi. Birbirimizle ilişki kurma biçimi bağdır; yakınlık ve saygı asmalardır; sevgi ise yıllanmış şaraptır. Ve bu kitaptaki her yıllanmış şarap gibi üretilemez, satın alınamaz, aceleye getirilemez. Yalnızca yetiştirilebilir — modern dünyadaki en nadir şey olmasının nedeni tam da budur ve onu yetiştirecek kadar sabırlı bir yaşam biçiminin rakipsiz olmasının nedeni de budur.

Sevginin Ürettikleri

Böyle yetişen sevgi üretkendir — yalnızca hissetmez; inşa eder. Ondan sırayla dört şey büyür, her biri bir sonrakinin toprağıdır ve birlikte yıllardır APANI yolunu yaşayan her çemberin görünür mimarisini oluştururlar. Bu kitap onlarla tek tek karşılaştı; burada, hayatta oldukları gibi birlikte duruyorlar. İlk olarak, birliktelik — ortaklık. Gerçek anları tekrar tekrar paylaşan insanlar seyirci olmaktan çıkar, bir çembere dönüşür. Paylaşılan sofralar ortak anılara; ortak anılar ortak dile, ritüellere ve tarihe dönüşür — içeriden şakalar, düzenli yemekler, adı birine bağlı tarifler. Topluluk asla organize edilmez; gerçek akşam üstüne gerçek akşam birikir ve hiçbir kurum onu veremez.

İkinci olarak, sadakat — sadakat. Gerçek anlarla zengin bir çember ilk zorlukta dağılmaz; üyeleri geri döner — tartışmadan sonra, mesafeden sonra, zor yıldan sonra. Sadakat hafızası olan sevgidir ve çemberi aileye dönüştüren de budur: onlarca yıllık üreticiler ve ustalar, sınırlar ve diller ötesindeki ortaklar, kırk yıllık dostlar. Bir ağ ile bir yuva arasındaki fark budur.

Üçüncü olarak, saygı — saygı — şimdi kurucu biçiminin ötesinde geri döner ve çoğalır. Bir hareket olarak sunulan şey, içinde yaşanan bir atmosfere dönüşür: her üyenin görüldüğü, duyulduğu ve onurlandırıldığı; rütbenin mevcudiyet karşısında geri çekildiği; kişilerin kendisi asla sorgulanmadığı için anlaşmazlığın bile onurla yürütüldüğü bir çember. Ve dördüncü olarak, tacı: hürmet — itibar. Hürmet, zamanın sınıdığı ve kalıcı bulduğu saygıdır — kusurları dâhil birbirini gerçekten tanıyan insanlar arasındaki yerleşmiş, karşılıklı değer kabulü. Hürmetin hüküm sürdüğü yerde güven tamdır, söz azdır ve ihanet karşı konulan değil, düşünülemeyen bir şeydir. Dördünün en nadiri ve en yavaş gelişenidir; görüldüğü her yerde bir çemberin olması gereken şeye dönüştüğünün en kesin işaretidir. Topluluk, sadakat, saygı, hürmet: birliktelik, sadakat, saygı ve hürmet. Birlikte, dünyadaki hiçbir ürünün — ne en iyi şarabın, ne en gerçek hoparlörün, ne de hepsinin bir araya gelmesinin — tek başına yaratamayacağı ve hepsinin birlikte var olma nedeni olan şeyi üretirler: eşî olmayan bir yaşam duygusu. Eşî benzeri olmayan bir yaşam hissi. Buna sahip olanlar, dünyanın herhangi bir yerinde, diller ve kuşaklar ötesinde, gerçek bir sofrada dakikalar içinde birbirlerini tanırlar. Ve buna sahip olanlar onu — nihai kanıtı budur — bu dünyanın sattığı hiçbir şeyle değiştirmez.

Sevgiyle Dolu

Böylece çember kapanır ve başladığı yerde kapanır: sevgide. APANI bir kuşağın sevgisinden doğdu — doğa sevgisinden, özgürlük sevgisinden, insana yaraşır bir toplum sevgisinden. Zanaat sevgisiyle büyüdü: genç bir adamın ellerinde biçimlenen hoparlöre sevgisi, şarap üreticisinin inatçı bir yamaca sevgisi, dokumacının canlı life sevgisi, aşçının kurduğu sofraya sevgisi. Ve her gün, dünyanın dört yanındaki APANI sofralarında ve APANI odalarında uygulanan sevgide olgunlaşır — dökülür, sunulur, giyilir, çalınır ve hepsinden önemlisi paylaşılır.

Bu yüzden — bu kitabın her sayfasının özeti olarak, tam bir ciddiyet ve tam bir sevinçle — şöyle deriz: APANI yaşam biçimi doyurucudur — sevgiyle doludur. Doyurucudur, çünkü insana dair hiçbir şeyi dışarıda bırakmaz: duyuları ve zihni, bedeni ve kalbi, yalnız sabahı ve kalabalık sofrayı, işi ve dinlenmeyi, güzel yılları ve zor olanları. Ve sevgiyle doludur, çünkü sevgi hem kaynağı hem ürünüdür — başlangıçtaki bileşen ve sondaki hasat, asmanın dikilme nedeni ve kadehteki şarap.

Saflık hiçbir zaman hedef değildi. Saflık yoldur. Sevgi hedeftir.

Sonsöz — Bir Davet

Bu kitabın son sayfası yoktur; çünkü anlattığı yaşam biçimi okunmaz — yaşanır. Her okur onu başka türlü sürdürür: hiç görmeyeceğimiz bir sofrada, hiç girmeyeceğimiz bir odada, hiç tanımayacağımız dostlar arasında. Olması gereken de tam budur. Bir QEVİKO yolcuyu dağdan aşağı izlemez. Kurulduğu yerde durur ve yola güvenir.

Bu yüzden bir sonuçla değil, bir davetle bitiriyoruz — aslında her bölümün kendi diliyle yaptığı aynı davetle. Bu akşam ya da hayat izin verir vermez: Kitap V'in anlattığı gibi bir sabah kurun ve ondan nasıl bir gün doğduğunu görün. Gerçek şeylerle sahici bir sofraya kurun. Dürüst bir şişe açın ve istediği zamanı ona verin. Uğruna susmaya değer bir müzik, sessizliği birlikte bozmaya değer insanlar seçin. Akşam kendisinden başka amaç vermeyin. Sonra izleyin — deneyin tamamı budur ve hiçbir zaman başarısız olmamıştır — çevrenizdeki yüzlere ne olduğunu izleyin.

Olan, dünyanın en eski; sizin dünyanızınsa en yeni şeyidir: mevcudiyet, sıcaklık, anlamlı sözler, birleştiren sessizlik. Sevgi ve saygı, yavaş ve şaşmaz işlerini görür. Bu kitabın vaat ettiği her şeyin başlangıcıdır — bir akşam her zaman yalnızca başlangıçtır: topluluk, sadakat, saygı, itibar ve eşi olmayan bir yaşam duygusu.

İşte APANI.

AS PURE AS NATURE INTENDED. Doyurucu ve sevgi dolu bir yaşam yolu.

Aileye hoş geldiniz.

IMPRINT

Apani – As Pure As Nature Intended AG Audiophile
Breitenstrasse 51
8832 Wilen bei Wollerau
Switzerland

CONTACT:

Email: info@apani.ch
Website: www.apani-life.com

REPRESENTED BY

PROF. DR. BODO W. LAMBERTZ
ENG. DR. SABRINA SALVADORI

AUTHOR:

Prof. Dr. Bodo W. Lambertz

COMPANY REGISTRATION

Registered with the Commercial Register
of the Canton of Schwyz
Registration number: CHE-134.288.704

DISCLAIMER / LIABILITY FOR CONTENT

The contents of our website have been created with the utmost care. However, we cannot guarantee the accuracy, completeness, or timeliness of the information provided.

LIABILITY FOR LINKS

Our website may contain links to external third-party websites. We have no influence over the content of those websites and therefore cannot accept any liability for such external content.

COPYRIGHT

All content and works published on this website are subject to copyright laws. Any duplication, processing, distribution, or any form of commercialization beyond the scope of copyright law requires prior written consent of the respective author or creator.

DESIGN & VISUALIZATION

Jean-Paul Stoll | info@stollwerk-design.de



***Bazı kitaplar okunur.
Bu kitap yaşanır.***

APANI inanç istemez.
Yalnızca gerçeği yeniden hissetmenizi ister.

Bu kitap, doğanın hâlâ son sözü söylediği yerde başlayan bir yaşam biçimini anlatır — bir İtalyan bağından gelen şarapta, elde sarılmış bir puronun kokusunda, müzik başlamadan hemen önceki oda sessizliğinde. Saf yaşamı ayakta tutan beş sütundan söz eder: bağ, büyüme, tanınma, sadakat ve berraklık. Ve en eski hakikatten: en güzel anların paylaştıklarımız olduğundan.

Bu bir kılavuz değil. Bir katalog da değil. Bir davet — sofraya, dinleme odasına, sevgi dolu bir hayata. Çünkü sonunda APANI'ye sahip olmazsınız. Ona dönüşürsünüz.

APANI® — AS PURE AS NATURE INTENDED®