

EVELYNE BLOCH-DANO Neuilly-sur-Seine'de doğdu. İngiliz dili ve modern edebiyat okudu. Paris'te çeşitli eğitim kurumlarında edebiyat öğretmenliği yaptı. Yazı faaliyetleri edebiyat, yazar evleri, biyografiler üzerinde yoğunlaştı. 1993-2008 yılları arasında *Magazine Littéraire* dergisinde düzenli olarak yazar evleriyle ilgili yazılar yazdı. Yine bu dergide ve *Marie-Claire*'de edebiyat eleştirileri yayımladı. 2006-2012 yılları arasında, Michel Onfray'nin kurduğu l'Université Populaire du Goût d'Argentan'da (Argentan Halk Lezzet Üniversitesi), bu kitabın da yazılmasına vesile olan "Lezzet Tarihi" seminerleri verdi. Esas olarak biyografileriyle dikkat çekti ve çeşitli ödüller aldı. Émile Zola'nın karısını anlattığı *Madame Zola* (1997); modern feminizmin kurucularından, sosyalist Flora Tristan'ın hayatını incelediği *Flora Tristan La Femme-Messie* (Flora Tristan, Kadın-Mesih, 2001); Marcel Proust'un annesi Jeanne Proust'un hayat hikâyesini ve aile ilişkilerini ele aldığı *Madame Proust* (2004); yazar evlerini incelediği yazılarını bir araya getirdiği *Mes Maisons d'écrivains* (Benim Yazar Evlerim, 2005); kendi annesinin hayatıyla oyuncu Romy Schneider'in hikâyesini birlikte incelediği *La biographe* (Biyografi Yazarı, 2007); George Sand'ın Alexandre Manceau ile ilişkisini dönemin olaylarıyla birlikte ele aldığı *Le Dernier amour de George Sand* (George Sand'ın Son Aşk, 2010) eserlerinden bazılarıdır.

RGK Yayınları, 2015 (1 baskı)

La fabuleuse histoire des légumes

© 2008 Editions Grasset & Fasquelle

Bu kitabın yayın hakları Anatolia Telif Hakları Ajansı aracılığıyla alınmıştır.

İletişim Yayınları 2841 • Ruhun Gıdası Kitaplar 2

ISBN-13: 978-975-05-2753-1

© 2020 İletişim Yayıncılık A.Ş. / 1. BASIM

1. Baskı 2020, İstanbul

DIZI EDITÖRÜ Güzin Yalın

EDITÖR Kıvanç Koçak

KAPAK VE GENEL TASARIM Suat Aysu

KAPAK FOTOĞRAFI Hasan Deniz

UYGULAMA Hüsnu Abbas

DÜZELTİ Oben Üçke

BASKI Sena Ofset · SERTİFİKA NO. 45030

Litros Yolu, 2. Matbaacılar Sitesi, B Blok, 6. Kat, No: 4NB 7-9-11

Topkapı, 34010, İstanbul, Tel: 212.613 38 46

CLT Güven Mücellit · SERTİFİKA NO. 45003

Mahmutbey Mahallesi, Devekaldrımı Caddesi, Gelincik Sokak,

Güven İş Merkezi, No: 6, Bağcılar, İstanbul, Tel: 212.445 00 04

İletişim Yayınları · SERTİFİKA NO. 40387

Binbirdirek Meydanı Sokak, İletişim Han 3, Fatih 34122 İstanbul

Tel: 212.516 22 60-61-62 • Faks: 212.516 12 58

e-mail: iletisim@iletisim.com.tr • web: www.iletisim.com.tr

EVELYNE BLOCH-DANO

Sebzelerin Efsanevi Tarihi

La fabuleuse histoire des l gumes

 ns z: Michel Onfray

Çeviren: Nihan  zyıldırım



iletişim



“Nihayetinde, burada her şey aşk meselesidir!”

JOSEPH DELTEIL



İçindekiler

TEŞEKKÜR 9

ÖNSÖZ

Sebzelerin Biyografı

MICHEL ONFRAY 11

*Büyükannenin Sebze Bahçesinden
Halk Lezzet Üniversitesi'ne 15*

Biraz Tarih

"Yemek İçin de İyi, Düşünmek İçin de..." 21

Tat Meselesi 31

Bazı Sebze Hikâyeleri

Kenger ve Enginar 45

Yerelması 51

Lahana 57

Yaban Havucu 67

Havuç 73

Bezelye 79

Domates 87

Fasulye 95

Balkabağı 105

Biber 111

BİLİMSEL ADLAR VE FAMILİYALAR 119

KAYNAKÇA 121

TEŞEKKÜR

Michel Onfray'ye ve Argentan Halk Üniversitesi ekibine,
“Lezzet Tarihleri” konuşmalarımı izleyen herkese,
Christiane Alexis, Christiane Dorléans ve Fabrice Egler'e,
editörlerime ve Grasset'de bu kitabın hazırlanmasına
katkıda bulunan herkese teşekkür ederim.



ÖNSÖZ

Sebzelerin Biyografı

MICHEL ONFRAY

Bir biyografi yazarının biyografileri

Argentan'da (Orne) müstakbel bir halk lezzet üniversitesinin Fourierist¹ yemek davetini ayarlamaya çalıştığım sırada, öncelikle güvenebileceğim bir dost, sonra da biyograf olarak Evelyne Bloch-Dano'ya başvurdum. Öncelikle dost olarak, çünkü Sartre-Beauvoir çiftine dair, Flora Tristan'a karşı ortak tutkumuza dair, eserlerinin bir parçası olarak yazar evlerine dair, Stendhal'in olgunluğa ulaşmasına, sinemada gerçeğe saygıya, Proust'un üslubuna, Colette'e dair konuşmalarımız ve paylaştığımız onca şey dostluğumuzu oluşturmuştu.

Ama aynı zamanda biyografi yazarı olarak da onu aradım. Biyografi, kendini yazmak, otobiyografi, bir hayatın hakikati, kendinin inşası, Sartreci varoluşçu psikanaliz projesi, Montaigne'in dehası, bir varoluşun kör yanı, söylenecek, söylenmeyecek ya da gösterilecek şeyler, bir hayatın varoluşsal eşsizliğindeki benzer anlar, biyografi yazarıyla konuları arasındaki karmaşık ilişki, her zaman bir biyografidense diğerini seçmeyi gerektiren otobiyografi konularında da sohbetlerimiz hiç eksik olmadı.

Velhasıl Evelyne Bloch-Dano bir biyografıdır. Zola'nın karısı, Proust'un annesi, Flora Tristan'ın mücadelesi gibi belirgin biyografileriyle olduğu kadar yazar evleriyle –eserin fragmanı olarak mimari bir iz– ilgili incelemeleriyle ya da içinde kendi babasının, annesinin ve elbette kendisinin ama aynı zamanda ebeveyninin ikizi, gölgesi, simülakrı (Epikurosçu anlamda) ola-

1 Fransız filozof ve sosyal teorisyen François Marie Charles Fourier (1772-1837) tarafından geliştirilen ve Fourierizm olarak bilinen sisteme atıfta bulunmaktadır. Fourier toplumun, her biri endüstriyel ve sosyal üretim gereksinimlerine yeterli boyutta *phalanax*'lara ya da ortak çalışma birimlerine bölünmesi esasına dayanan bir sosyal sistem öneriyordu. İlgi ve dayanışmanın sosyal başarının sınırlarına dayandığına ve dayanışma halindeki bir toplumun verimlilik düzeyinde muazzam gelişmeler görebileceğine inanıyordu – ç.n.

rak Romy Schneider'in de biyografı haline geldiği "roman" denemesiyle de. O halde onun biyograf kaderinden kaçması mümkün mü? Başkalarının hayatlarıyla uğraşırken kendi hayatıyla karşılaşmaktan nasıl sakınabilirdi ki?

Sebzenin sözü

Dostumdan bu şekilde ricacı olduktan hemen sonra, başka arkadaşlarımı da Fourier için çok önemli olan grup neşesi ilkesi etrafında bir araya getirmeyi umduğumdan, biyograftan, Argentan Halk Lezzet Üniversitesi² ahalisine bir sebzeler biyografisi sunmasını istedim. Zira bu Halk Üniversitesi, sosyalleştirici bir faaliyetle özsaygılarını yeniden kazanmalarına yardımcı olabilmek için, bir düzine dibe vurmuş sosyoekonomik mağduru, "Kent Bahçeleri" adlı bir yeniden topluma kazandırma alanında çalıştırmak niyetindeydi (hâlâ da o niyette).

Bu sebze bahçesi bir sıçrama tahtası, yeniden özsaygı kazanmak için bir bahane: Burada mesele tecrübeli bostancılar, seçkin bahçıvanlar, başarılı zerzevatçılar yetiştirmek değil, kendilerine saygılarını yeniden kazanan kadınlar ve erkekler yaratmak. Bu bahçeyi idare eden arkadaşımız kendisi de serbest piyasanın kurbanlarından biriydi; yarım asır aynı fabrikada işçi olarak çalışıp fabrikasının Çin'e taşınmasının ardından işten çıkarılmış ve yeniden kazanımda yeniden kazandırılmıştı.

İşte onun, düşük gelirliyle yönelik marketlerde sunulan sebze sepetlerinin alıcı bulamadığı, çünkü alıcıların bu sebzeleri pişirmeyi ne bildikleri ne istedikleri ne de bunu beceremedikleri gözlemi üzerine bu Halk Lezzet Üniversitesi'ni kurmaya karar verdim. Yalnız her zamanki gibi, bunu tek başıma beceremezdim. Mutfak dersleri Marc de Champérard'ın kılavuzluk ettiği önemli şefler tarafından gönüllü olarak verildi. Champérard, ikna ve belagat yoluyla Fransız şeflerin kaymak tabakasını, derslerin çoğunda, seçilen yedi sebzenin çeşitlemelerini yaratmaya yönlendirdi.

İşin en başından beri hazır bulunan ve son derece cömert davranan Evelyne Bloch-Dano, beş yüzden fazla insanın karşısında, şeflerin başlangıçlarını hazırladıkları tencerelerden yükselen buharların arasında, bir biyograf olarak, birdenbire bir roman kişiliğine, film kahramanına, yeryüzü coğrafyasının büyük sahnesindeki oyunculara, kozmopolit aktörlere, sempatik yüzlere dönüşüveren bu sebzelerin macerasını anlatmak görevini üstlendi. La Fontaine'in hayvanlarla yaptığı gibi, sözü bir yaban havucuna veriyor, bir domatesin sesi oluyor, ilçenin şölen salonunda saygınlığını kazanan sebzelere ses veriyordu.

2 UPG: Université populaire du goût – e.n.

Sebze bahçesinin kapısından girmek

Bunun için nasıl bir yol mu izledi? Bir biyografi yazarının yapmayı gayet iyi bildiği gibi, olan şeyin –bir bezelyenin, bir fasulyenin, bir yerelmasının– olduğu hale nasıl dönüştüğünü gösterdi. Bir başka deyişle, sebzenin kendi saf ve basit kalori ya da pazar değerinden daha geniş bir sembolik aura ya sahip olduğunu gösterdi. Ya da hayatta sadece Mendel'in genetiğinin değil ama Bachelard'ın şiirselliğinin de var olduğunu... Her seferinde benzersiz ama hep farklı olan bir sebzenin, Aynısı (Platoncu idealar âleminde genel olarak domates) ve Diğeri (günümüzde yemek yapmak için kullanılan domatesler) üzerine bir çeşitleme olan serüvenini, kaderini anlattı.

Bu macerayı anlatmak, sebze bahçesinin kapısından dünya tarihine girmek demektir. Bu da önce bostancıya selam edeceğimiz, ardında da bezelyelerin arasında Hegel'e rastlayacağımız anlamına gelir. Zira en mütevazı sebze, dünyanın bütün macerasını kendinde toplar. (Bu arada şunu da belirtelim, mütevazı sebze her zaman bir laf kalabalığı oluşturur. Mesela trüf mütevazı olmadığından [ama bu onun suçu değildir], ne sebzelerin ne mantarların başlıkları arasında yer alır. Bütün sınıflandırmaların dışındadır.)

Bir sebze yediğimiz zaman dünya tarihiyle bütünleşiriz. Bunun ne zaman, nasıl, ne şekilde olduğunu söylemek biyografin işidir. Bu yüzden Evelyne Bloch-Dano birçok disiplinden yararlanıyor: Edebiyat, sanat tarihi, müzik, şiir, sinema, tarih, prehistorya, coğrafya, jeoloji, jeomorfoloji, iklimbilim, genetik, bostancılık, bahçecilik teorisi vs.

Argentana Halk Lezzet Üniversitesi'nin her oturumu öncelikle sınırların, milletlerin, ülkelerin insanların çılgınlığından doğduğunu gösterdi; çünkü öncelikle bir sebze, doğal olarak, kendisini mümkün kılan toprak ve iklimten başka bir şey tanımaz. Ama daha sonra doğa tarihi, insanların bunu dönüştürdüğü şeyin tarihi haline gelmiştir. İşte, kökünden kopmuş, iklimi değişmiş bu bitkilerin nasıl, kendi büyük romanlarının bir başka sayfasına tekabül eden bir başka kader yaşadıklarını anlatmak gerekliliği buradan gelir. Sebze biyografisi, onun vakanüvisi olarak bu destanın hizmetindedir.

Dokunaklı kaloriler

Aynı sebzede iki ayrı hikâye bir arada bulunur: Büyük olanı, Hegel'in *Tarihte Akıl*'ı yazmasını sağlayan hikâyedir, küçük olansa her bireyin hatıralarındaki hikâyedir. Büyük olan fatihler, baharat yolu, karavelalar ve deniz yollarının açılması, imparatorlukların ticareti, ihracat-ithalat döngüsü, bir sebzenin bir ülkeye gelişi, iktisat, diplomasi ve kıtaların siyaseti vs.'dir. Küçük olansa her zaman bir anne-baba, bir büyükanne-büyükbaba hikâyesidir.

Nazik ya da sersem olsun, mütevazı ya da kibirli, mesafeli, hassas, kendini beğenmiş ya da iddialı; en büyük, en parlak, en namlı, en meşhur şefin tacının altınını kazıyın; en geri, en az göze çarpan, en az tanınmış kır lokantasının aşçısınınkiyle aynı hazineleri bulacaksınız. Kadın ya da erkek, bütün tutkulu aşçılarda keşfedeceğimiz hazine de aynıdır: İçinde Proust'un *madeleine*'lerinin bulunduğu bir teldolap.

Bir insanı yemek pişirmeye sevk eden nedir peki? Çocukluğun kaygısız günlerinin tadını ve lezzetini yeniden bulmak; insanın günün birinde ölmek zorunda olduğunu bilmediği ve her anı bir ilkbahar kahvaltısına dönüştüren günlerin lezzetini. Herkes, çoğunlukla varlığının en derin köşelerinde, bazen de daha yüzeye yakın, lezzet hazinelerini oluşturan koku, elmas, parfüm, mücevher, tat külçeleri saklar. Çalılıktan koparılan böğürtlenin tadı, yoldan toplanan fındığın gevrek dokusu, komşunun meyve bahçesinden aşırılan elmanın ekşiliği, çimen suyunun ya da ağzınızdaki bir düğünçiçeğinin tadı...

Evelyne Bloch-Dano'nun her oturumundaki sohbeti ilginç kılan, nasıl yeni doğan bir yavru domuzun becerisi tıka basa yemekse, bizim de "tat alabileceğimiz"i göstermesi. Bu da diyetisyenin kalorileriyle birlikte yeniden keşfedilmiş olması muhtemel dokunaklı kalorileri de mideye indirmeyi bildiğimizi varsayıyor, yeter ki onların var olduğunu bilelim, onlarla yeniden karşılaşmayı dileyelim ve bunu yapmak için onların peşinden gidelim. Lezzet Üniversitesi'nin anlamı da budur: İçinde saklı olan şiiri ortaya çıkarmak amacıyla yediğimiz şeyin "tadına vararak", tertemiz bir çocukluğun zevkini yeniden bulmanın mümkün olduğunu iştah açıcı bir şekilde öğretmek.

Charles Fourier'nin 19. yüzyılın başlarında kendi *gastrosofi*'siyle öğrettiği de bundan başka bir şey değildi: Yemeği (ve operayı ama o başka bir hikâye), zevkin bir hata, bir günah olmadığı fakat yeni topluluğun çimentosu olduğu bir başka dünyanın müfredatına dönüştürmek. Halk Lezzet Üniversitesi, Evelyne Bloch-Dano'nun asli bir konumu işgal edeceği bir gastrosofik mikro-cumhuriyet öneriyor. Fourier de bir kadının böyle bir rol oynadığını görse sevinirdi; gerçek devrimin *phalanstère*'lerdeki³ faal kadınlardan geleceğine inanıyordu! Marx'ı unutalım; Fourier'yi ve Evelyne Bloch-Dano'yu okuyalım ya da tekrar okuyalım...

3 Fourier'nin, yeni bir devletin temelini oluşturacağını düşündüğü, üyelerin mutabakatı ve serbestçe bir araya gelmeleriyle oluşan, uyum içindeki ütopyik bir toplum için tasarlanmış, ortak kullanıma yönelik bir yapılar bütünüdür. Yunanca *phalanx* (dikdörtgen askerî yapı) ve *stereos* (sağlam) kelimelerinden türetilmiştir – ç.n.

Büyükannenin Sebze Bahçesinden Halk Lezzet Üniversitesi'ne

Yazın sonunu büyükannelerde geçirirdik. Parisli sıska bir küçük kız olan ben –bana “çalı fasulyesi” adımı takmışlardı– nihayet büyükannem Rosa'nın sarı erikli tartı ve sebze sığır yahniyle birazcık şişmanlayabilecektim! Ama et suyundaki kabarcıklar içimi kaldırıyor ve tatlı da sevmiyordum. Yalnızca ocağın üzerinde kızarttığı yuvarlak patates dilimleriyle, benzerine hiç rastlamadığım kızarmış dana uykuluk iştahımı kabartıyordu. Büyükannem, isteksizce yemek yiyişimi sert ve üzgün bir halde izlerdi. O arkasını döner dönmez, çocukluğum boyunca çok sevdiğim köpekleri Bouboule'ü aramaya başladım.

Büyükannelerin şekerleme toptancısı vardı. Garaj bu mallara ayrılmıştı: Suchard çikolata yığınları; pembe, mavi, beyaz drajeler; mayhoş bonbonlar; suda eritilen sarı hindistancevizinin yuvarlak kutuları; siyah meyankökü şeritleri; reçelli şekerler; kâğıdından bir tane bedava kazanılabilen Mistral şekerleri; vanilyalı gofretler... Bütün bu hazine benim hiç ilgimi çekmiyordu.

Fakat avlunun ucunda, içinde boş tahta kasaların, ortası delinmiş boş kutuların, bisikletlerin, paslanmış alet edevatın, ev ahalisinin ıskartaya çıkmış bütün eşyalarının yığıldığı bir hangar vardı. Yer nemliydi, içerisi loş ve serindi. Burası Bouboule ile benim inimizdi. Yaşlı hayduttan ancak birazcık daha uzundum, büyük sandıkların arasında oynardım, karnım acıdığı ya da susadığım zamansa onun emaye kabındaki yağlı su ve süt karışımının içine bulanmış artıkları paylaşırdım. Bir gastronomun muzafferane başlangıcı...

Hangar, etrafı kalın duvarlarla çevrili bir bahçeciğe açılırdı. Hava güzel olduğunda Bouboule ile birlikte oraya saklanırdım.

Lorraine'in bu kasabasının diğer sakinleri gibi büyükannelerin de kasabanın dışında gerçek bir bostanları vardı. Süt almaya gittiğimiz çiftliğin kı-

yısından geçer, sonra dutluklarla erik ağaçlarının kenarından giden bir yolu takip ederdik. Daha sonraki yıllarda işte burada, pusu kurup kızlara saldıran oğlanlarla kavga etmişim. Bu dalaşmalara bayılıyordum; her tarafımda morluklar, dizlerim kan içinde, heyecandan kıpkırmızı eve dönerdim. Bahçeler yolun diğer tarafında sıralanıyordu. Bu bahçeler Madam Lipp'e emanetti; büyükannem öğlenleri onu kocaman Alsace lahanası tabaklarıyla, saat dörtte de sütlü kahve ve yağlı reçelli ekmek dilimleriyle beslerdi.

Hangarın dibindeki küçük bahçeye hiç kimsenin gittiğini sanmıyorum. Bir ışkın ve kalınca bir sıra maydanoz dışında bahçenin her tarafını yabancı otlar kaplamıştı. Ben burada, güneşin ısıttığı duvara dayanarak oturup ne vecd anları yaşadım. Bir tutam maydanoz koparır ktır ktır yerdim. Maydanozun keskin tadı ağzımı doldururdu, yapraklarını hatta biraz kılçıklı olan saplarını da çiğnerdim, suyu çenem boyunca akardı ve mesut bir rehavete dalardım. Yanıma uzanan Bouboule arada bir kulaklarını havaya dikerdi; beni avludan çağırıyor olurlardı. Duyardım ama duymazdan gelirdim. Bu terk edilmiş bostandaydım ve harika hissediyordum. Erişilmez, yalnız, maydanozların ortasında mutlu.

Hayatımda başka bahçeler de oldu: Tatillerde kiralanan yerler, kaldığım evler, Seine-et-Marne'daki marul ve taze fasulye aldığımız "küçük hanım" bostanı, iki yanında karanfiller ve kekikler bulunan yollarıyla bir zamanlar tanıdığım bir Poitiersli büyükannenin bahçesi. Babam, ev kendine ait olsun olmasın her tarafa çiçekler dikerdi. Ilkbahar geldiğinde Saint-Germain-en-Laye ormanından yabancı sümbül, Chaville'den inciçiçeği, Chevreuse Vadisi'nden leylak toplamaya giderdik. Daha sonra annemle babamın Oise'de kendilerine ait küçük bir bahçeli evleri oldu, bahçenin çiçeklik kısmına herkes hayran olurdu. Çift kat çiçekli beyaz bir leylak, onların bu yeni "ev sahibi" statülerinin tanığıydı. Ancak birkaç ot dışında hiç sebze yoktu. Çiçeklerse çok boldu. Babamı bu işi yaparken giydiği mavi tulumu içinde, dizinin üstüne çökmüş, elinde fide kazığıyla gözümün önüne getirebiliyorum hâlâ. Yaşı ilerledikçe yeniden ayağa kalkmakta zorlanmaya başlamıştı. Dünyada hiçbir şey için güzel ellerini toprağa sürmeyecek olan annem, Pazar akşamı ıslak gazete kâğıdına sarılmış olarak Paris'e getirdiğimiz buketleri bir araya getirmekle uğraşırđı.

Evin satışı sırasında bütün bunlardan ancak iki-üç gül fidanıyla birkaç çançiçeği kurtarılabilirdi. Evin yeni sahipleri veranda yapmak için beyaz leylağı söktüler.

Babam çiçeksiz, çelenksiz gömüldü.

Paris'te bir binanın dördüncü katında, 50 metrekarede büyümek, insanı eline bel almaya yönlendirmiyor. Sebze bahçesi konusunda uzun süre nem-

li pamuğun içindeki mercimeklerle fasulyeler düzeyinde kaldım. On yaşımdayken, beyaza çalan sapı ve yarısaydam yeşil renkli ilk küçük yaprağıyla büyüleyici bir biçimde çıktı bitkim! Yazık ki, her zaman olduğu gibi, bitki saksıya konup pencerenin kenarına yerleştirir yerleştirmez kuruyup büzüldü ve soldu. Sonra da yok oldu. Neden böyle olduğunu hiçbir zaman anlayamadım.

Dolayısıyla benim bahçelerim hayalî olarak kök saldı. Her biri kendi tarzında kırkı seven ve bana da bunun tadını veren üç kadının kalemıyla filizlendi: Kontes de Ségur, Colette ve George Sand. Oyuna, anneliğe ya da yaratıma ayrılmış, sırasıyla küçük model kızların bahçeciği, Sido'nun bostanı ve Nohant hanımefendinin parkı, değişik yaşlarda benim kırsal hayallerim ve bazen ütopyalarım için hedef vazifesi gördüler.

Sonunda bir bahçe ve bostan sahibi olabilmek için, o sıradaki eşimle birlikte Normandiya'daki ilk evimizi beklemem gerekti. Babam –yine– şu uyarıda bulunmuştu: “Ancak buna özen gösterirsen buranın insanları seni ciddiye alır!” Epey çaba gösterdim ama... Eğri büğrü ve dolambaçlı sıralar, düzensiz dikimler oldu; nadas yılı, kurtlu havuçlar yılı... Bir tarzım, düzenim ve tekniğim yoktu. Kendimi biraz geliştirdim ama daha çok yol kat etmem gerekiyor. Bahçıvanın temel niteliği eksik bende: Sabır. Ekmeyi, dikmeyi ve ürün almayı seviyorum ama iş yetiştirmeye gelince... On yıldan uzun süre, bu eski, ısıtması olmayan çiftlikte yaşadım. Orne'da kışlar uzun ve serttir. O dönemden kış uykusu eğilimi ve ısınma takıntısı edindim. Daha sonra Pierre ile birlikte Bougival'deki apartman dairemizin terasında küçük bir bostanım (çilek ve marulumuz vardı) oldu ve yalnızca güllerin, kirazların ve ahududuların mutlu gözüktüğü L'Etang-la-Ville'deki bahçemizde bazı girişimlerimiz oldu.

Orne'daki bostanımızda artık çilekler, bezelyeler, kabaklar, pırasalar, kıvrıkcıklar, lahanalar, pancarlar, hıyarlar, enginarlar, domatesler, sarımsaklar, soğanlar ve patatesler yetişiyor. Adaçayı, ışkın, kuzukulağı, kekik, zahter, tarhun, frenksoğanı orada kendilerini evlerinde hissediyorlar. Temkinli fesleğen saksısında duruyor. İşte “yirmi yıl sonra” yeniden, yüreğimin tüm kökleriyle bağlı olduğum Normandiya'dayım. Kır evimizin bu kez ısıtması var.

Normandiya'daki ev olmasaydı, sığağın altında fasulyelerin toplanışını, salataların toprağı süsleyişini, domateslerin henüz yeşil halini, devasa ve içi oyuk kabakları, delikli lahana yapraklarını hiç bilmeyecektim. Oburca kıtırdatılan kırmızı pancarı, ağızda eriyen bezelyeleri, sulu sulu soğanları, *al dente* fasulyeleri, güneşte ılınmış çilekleri, etli domatesleri, kıvrımını takip ettiğimiz kavunu da... Normandiya'daki ev olmasaydı, kendi yetiştirdiğim ve bu