

**BENOÎT PEETERS  
AURÉLIA AURITA**

**bir şef gibi**



## BİR ŞEF GİBİ

© 2022, Tudem Yayın Grubu

1476/1 Sok. No:10/51 Alsancak-Konak/İZMİR

metin ve resim hakları © 2018, Casterman

Fotoğraf © Valérie Lévy-Soussan

İlk baskı 2018 yılında, Fransa'da *Comme un chef* adıyla Casterman tarafından gerçekleştirilmiştir.

Bu kitabın telif hakları Akan Ajans aracılığıyla alınmıştır.

**YAZAN:** Benoît Peeters

**RESİMLEYEN:** Aurélie Aurita

**TÜRKÇELEŐTİREN:** Damla Kelleciođlu

**EDİTÖR:** Ayşegül Utku Günaydın

**DÜZELTİ:** Yađmur Yavaş Aydın

**SON OKUMA:** İlke Aykanat Çam

**GRAFİK UYGULAMA:** Aynur Sarıbüyük

**BASKI VE CİLT:** Ertem Basım Yayın Dağıtım San. Tic. Ltd. Őti.

Başkent Organize San. Bölgesi 22 Cad. No:6 Malıköy, Temelli/Ankara

Tel: 0312 284 18 14

Birinci Baskı: Nisan 2023 (2000 adet)

ISBN: 978-605-73012-2-2

Yayınevi sertifika no: 45041

Matbaa sertifika no: 48083

Tüm hakları saklıdır. Bu yayının hiçbir bölümü, telif hakkı sahibinin önceden yazılı izni olmaksızın tekrar üretilemez, bir erişim sisteminde tutulamaz, herhangi bir biçimde elektronik, mekanik, fotokopi, kayıt ya da diğer yollarla iletilemez.

DESEN, Tudem Eğitim Hizmetleri San. Tic. AŐ'nin tescilli markasıdır.



**BENOÎT PEETERS  
AURÉLIA AURITA**  
bir şef gibi



 DESEN





Benoît Peeters, 1979.

Benoît'nın hikâyesi 1958'de başlıyor. Ben o dönemde hayatımın mutfakta geçeceğini çoktan biliyordum. Seçim şansım yoktu; lokantacı bir ailenin büyük oğlu olarak dört yaşındayken ilk aşçı şapkamı takmıştım bile. Bunca geçen seneye rağmen, o gün çekilen fotoğrafa baktığımda, seçme şansımın olmasını isterdim, diye düşünmekten kendimi alamıyorum.

Sinema, edebiyat, çizim, mimari, resim, fotoğraf, tasarım... Bunları pastacılık meslek lisesi yıllarımdan sonra keşfettim ve bütün bu meslekler için de çok çalışmak gerektiğini, salt yeteneğin hiçbir zaman yeterli olmadığını öğrendim.

Saint-Étienne'liyim; her yere yakın ama herkesten uzak bir kentte büyüdüm.

Ben de mesleğime anlam yüklemek için kendimi o dönemin mutfak alışkanlıklarının ve geleneklerinin dışında ifade edebilmek üzere bir yol bulmaya çalıştım. Bu bir tarz alıştırması değildi, oyun hiç değildi; burası apaçıktı. Keyif sunmalıyım. Beni deli veya sanatçı diye yaftaladılar ama ben hâlâ aşçıyım; bir saadet zanaatkârıyım. Çünkü mutfakta insanın vermeyi bilmesi gerek. Cömert olmaksay hayati bir unsur. Aşçının aşkı olmasay tabakta heyecan olmazdı ve Benoît bu hikâyeyi asla yazamazdı.

Büyüdüm, bu grafik romandaki dönemlerden geçerek nihayetinde yaşlandım. Yıllar boyunca aşçılık "seksi" bir iş sayılmadı. Aşçı olarak görünmez olmaya çalışırdık, önlüklerimize gömülürdük; cildimizden, saçlarımızdan yayılan kokuları sabunla, tıraş sonrası kremleriyle gizlemeye çalışırdık.

Günümüzde aşçılar artık "şef" oldu, sahnenin önünde itişiyor, lekesiz bembeyaz ya da abanoz karası giysileriyle televizyon ekranlarında arziendam ediyorlar, fakat kameraların ardında gündelik hayatları aynı kalıyor.

Mesele değişmiş değil, iyi bir şey yapmak hâlâ eskisi kadar zorlu. Sevilmeyi beklememek gerek, sevmek gerek ve Aurélia'nın hayat dolu çizimleri bunu çok iyi biçimde yansıtıyor.

Bu birkaç satırı yazarken aklımda iki çocuk var: Benoît ve Pierre. İki paralel yazgı, otobiyografik bir hikâyeye. Ne de olsa yemeklerimi sözcükler sırtlanıyor ve tutku, yazıya yön veriyor.

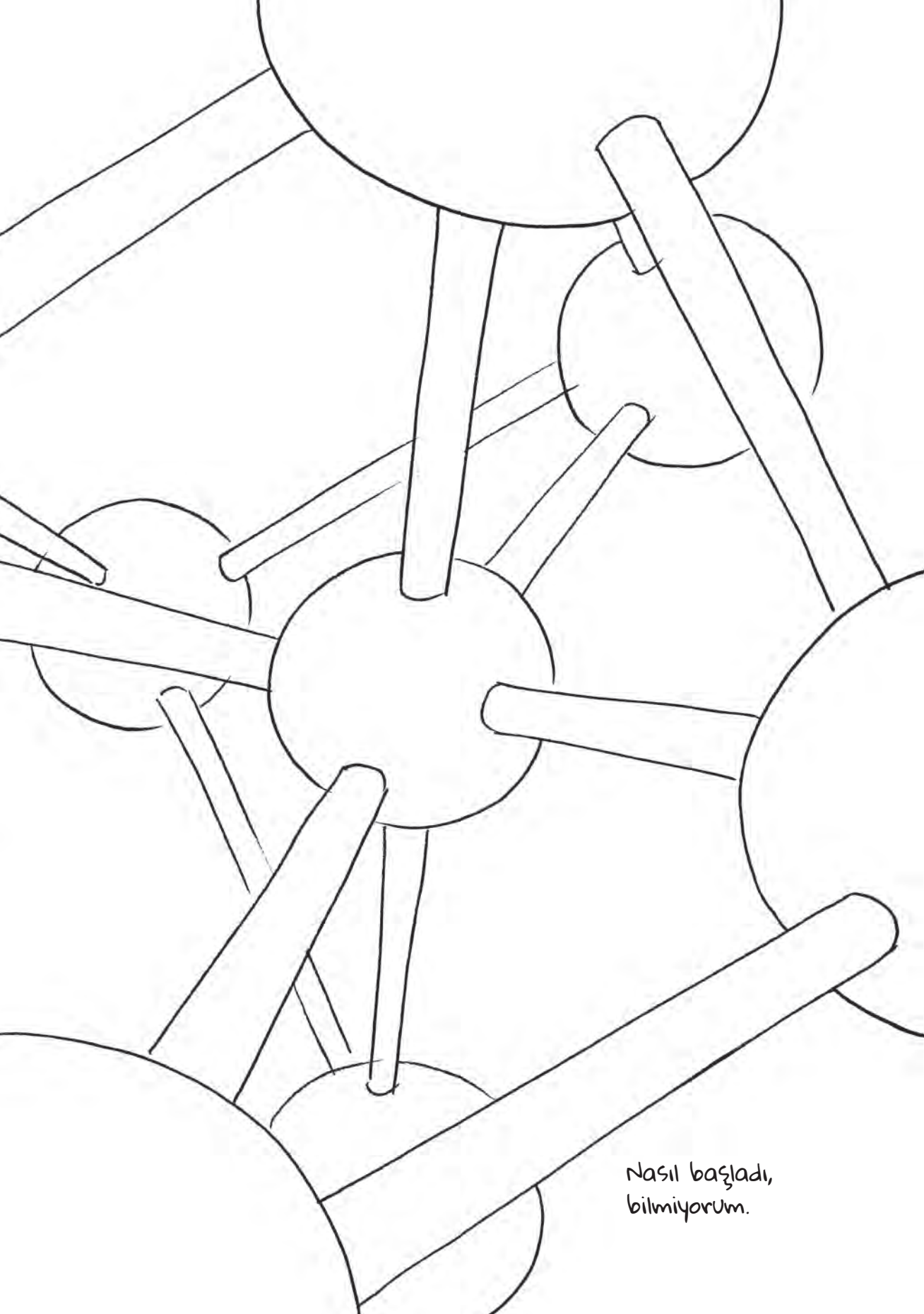
**Pierre Gagnaire**

*Marie-Françoise Plissart'a, Valérie Lévy-Soussan'a  
ve Christian Rullier'ye sonsuz teşekkürlerimle.*

B.P.

*Olivier'ye içten teşekkürlerimle.*

A.A.



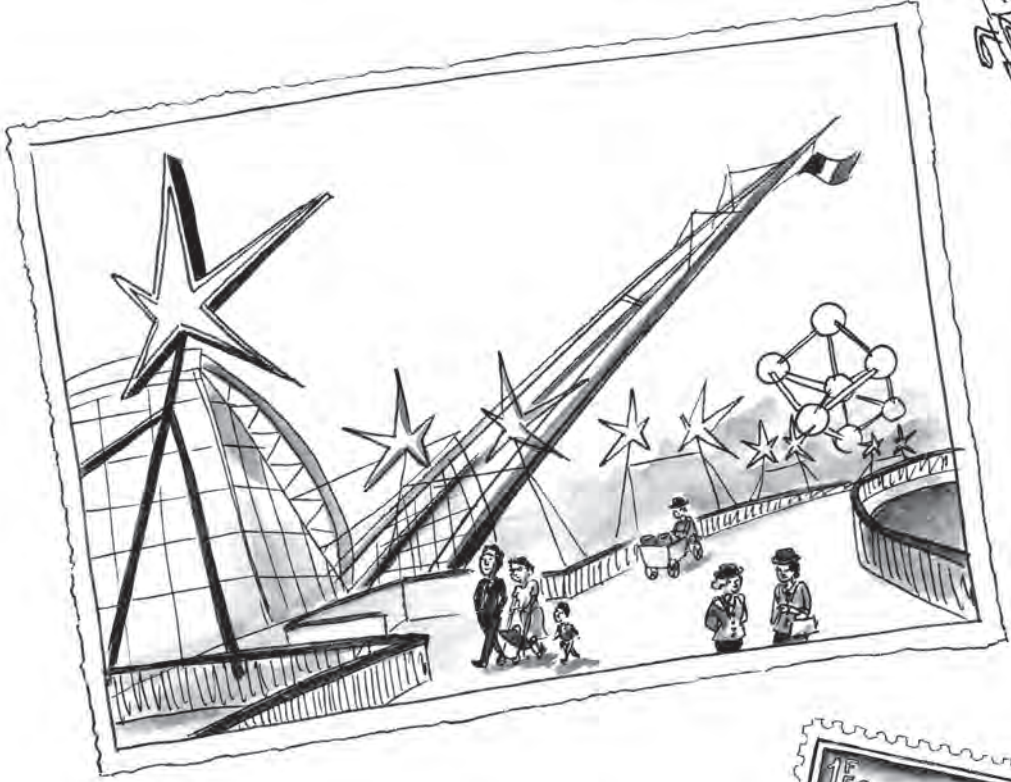
Nasıl başladı,  
bilmiyorum.





Çocukluğumun mutfağından bende  
iz bırakan çok az anı var.





1958 Brüksel Dünya Fuarının  
olduğu yaz, henüz iki  
yaşındayım. Brüksele  
yeni gelmişiz.



Babam ilk  
Avrupa Ekonomik  
Topluluğu  
çalışanlarından.



Bazı imgeler, çok uzak bir geçmişe ait gibi.



Sütçünün arabası geliyor gözümün önüne.  
Arabayı iki hantal Belçika atı çekiyor.



Ayrıca sokağımızdan geçen fırıncının bağırışını, yaz yaklaştı mı dondurmacının müziğini duyuyorum.



Birçok ağır ameliyatın ardından annem genellikle ya yatakta ya da nekahet döneminde oluyor.



Dolayısıyla o sıralar bize av pair Inge yemek yapıyor, ama hep aynı şeyleri...



beyaz hamurun yerine kalıbın 2/3'ünü doldurun. Fırında, orta sıcaklıkta pişirin.

## ÇIRPILMIŞ YUMURTA BEYAZIYLA YAPILAN HAMURLAR

1561 - Muslin Kek

Hazırlama: 15 dk. - Pişirme: 15 dk.

125 g nişasta

75 g şeker

5 yumurta

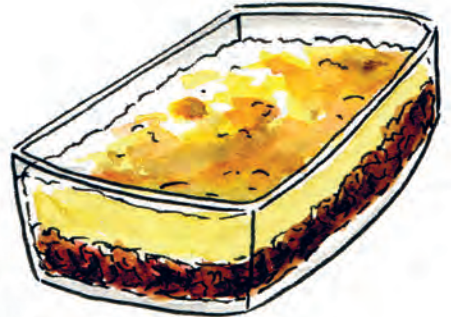
limon kabuğu

Şekeri ve yumurta sarılarını karıştırın. Çevire çevire nişastayı, rendelenmiş limon kabuğunu ve köpük gibi çırpılmış yumurta beyazlarını ekleyin. İyice karıştırın. Yağlanmış bir kalıba dökün ve fırında, düşük sıcaklıkta 15 dakika pişirin.

Annem kendini zinde hissettiğinde Ginette Mathiot'un, aileler arasında klasik sayılan Yemek Yapmayı Biliyorum'una başvuruyor.



Kış Loren

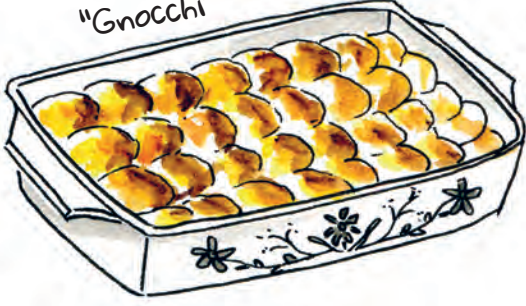


Patates pürel  
kıyma



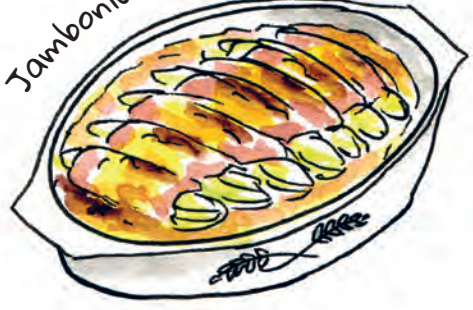


"Gnocchi"



(İtalyan gnocchi'siyle  
ilgisi yok, peynir  
rendeli irmik graten)

Jambonlu hindiba



Bazı akşamlar annem tatlı da yapıyor...



İrmik pastası



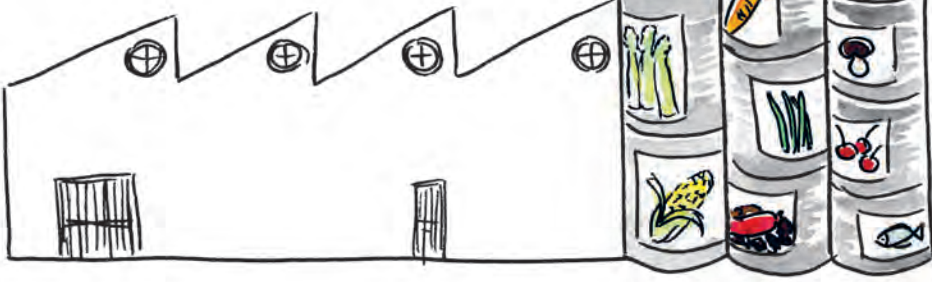
Sütlaç



Kirazlı kek



Büyükçe, insana kendini iyi hissettiren ve rahatlatan bu yemekler, dondurulmuş ve konserveleşmiş gıdanın çapraz saldırısı altında yok olacak.



Konservelelerin bizim için bir çeşit ayrıcalığı da var çünkü anne tarafından dedem, konserve kutu imal edilen Bordeaux yakınlarındaki Carnaud şirketinde mühendis olarak çalışıyor.

