

YEMEK

Mutfak böyle tutku görmedi

ÖMÜR ŞAHİN

Yaratıcılığı, tutkusu ve sabrıyla 70'lerin efsane yemek yazarı Julia Child'ı hatırlatan Refika Birgül'ün kitabı 'Refika'nın Mutfağı', son derece eğlenceli bir dille verdiği yemek tariflerinin yanı sıra, yemek zevkini ve yaratıcılığını geliştirmeyi de hedefliyor

Televizyonlarda yemek programlarının yaygınlaştığı ve ceplerimizin iyiden iyiye boşaldığı 90'larda, televizyonlara şöyle mektuplar gönderilir olmuştur: "Lütfen yaptığınız yemeklerin içine daha az pahalı malzeme koyun; çünkü geçen gün programı birlikte izlediğim çocuğum bana neden yemeklerin içine sizin kadar et koymadığımı sordu, cevap veremedim." Güntümüzde de et fiyatlarının el yaktığı ve ceplerin hâlâ delik olduğu gerçeğini hesaba katarsak, az önce anlattığımız mektubun güncelliğini koruduğunu söylemek mümkün.

Hal böyle olunca, elime aldığım anda bayıldığım bir yemek kitabını tanıttığım dahi olsam, yemek yapmanın bir zevk ve hatta sanat olmasıyla, yemek yapmak için para gerektiği ikilemini aklımdan çıkaramamaktayım. 'Yemek denilen şey kültürel olduğu kadar -hatta belki daha çok- ekonomik ve sosyal bir öğe. İngiltere'de sanayi devriminden hemen sonra ev kadınlarının reçel yapmaya teşvik edilmeleri tesadüf değildi. Yeme içme alışkanlıkları her dönem farklı bir şekle büründü..." gibi argümanlarla elime aldığım kitap; Refika Birgül'ün hazırladığı *Refika'nın Mutfağı*, ilk evvel fiyatıyla önyargılarımı yıktı, ne yalan söyleyeyim.

'BENİM SAHTE ET BÜYÜM'

Bir kitabı tanıtmaya fiyatından başlamak yersiz mi? Her zaman değil. Bahsettiğimiz oldukça kalın ve büyük kitabı bir kitapçının rafında gördüğünüzde dokunmaya korkabilirsiniz; çünkü o büyüklükteki kitapların fiyatlarını referans alarak oldukça pahalı olduğunu tahmin edebilirsiniz. Ben de öyle yapmıştım. Ancak kitabın tahmin ettiğinizin neredeyse yarı fiyatına satıldığını görünce bu işte bir iş var diye düşündüm ve Refika'ya 'neden?' diye sordum. Öğrendim ki Refika kitap henüz basılmadan yayıneviyle yaptığı görüşmelerde kitabın piyasadaki muadillerinden çok daha ucuza satılmasını ön koşul olarak koymuş. Çünkü o kitabı almak isteyen kişinin pahalı olduğu için rafına geri koymasını istemiyormuş. Sadece bu noktadan bakıldığında bile kitabın 'yemek için para gerektiği' gerçeğini unutmadan yazıldığını gördüm, ve nihayet kapağı açtım...

Refika'nın Mutfağı, Elif Şafak'ın *Aşk'ın*dan alınan şu satırlarla başlıyor: "Tebrizli Şems, dünyayı koca bir kazana benzetirdi. İçinde mühim bir aş pişmekte. Yaptığımız, hissettiğimiz, söylediğimiz, hatta düşündü-

ğümüz her şey bu kazana malzeme olarak giriyor. Öyleyse bu evrensel aş ne kattığımızı kendimize sormamız gerek. Kırgınlıklar, kırgınlıklar, kan davaları ve şiddet mi? Yoksa aşk, inanç ve ahenk mi? "Şaşırđım. 'Bir yemek kitabında Elif Şafak alıntısının işi ne?', 'Konuyu böyle derinleştirmeye ne gerek var?' derken, sayfalar

ilerledikçe gördüm ki, Refika için yemek hadisesi alabildiğine derin bir konu. Yemek sevgisi onun için sevgiliye duyulan özlem ve şehvet gibi... Refika için 'dünyadaki en önemli malzeme 'sevgi'. Kitapta da yazmış: "Ben baharat ve malzemeleri birleştirirken kime yemek hazırlıyorsam onu düşünürüm. Lokmayı ağzına attığında yüzünün alacağı şekli, ne hissedeceğini, nasıl bulacağını tahmin etmeye çalışmak gibi bir heyecan yaşamam hep. Benim için güzel bir yemek, birine adanmalı-

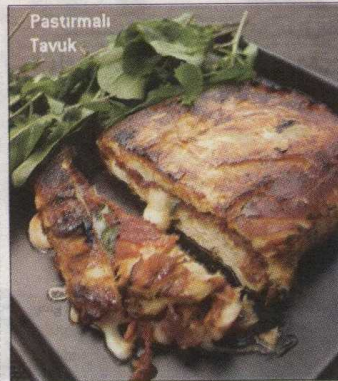
dır ve birileriyle birlikte yenince tamamlanır, anlam kazanır."

Bu duygusal girişten sonra Refika'nın "tek düzeliği yenmenin en eski yollarından biri" dediği 'baharatlar'la devam ediyor kitap. Yirmi altı baharat tek tek anlatılıyor. Son derece güncel bir sohbet dili kullanılıyor. Haşhaş tohumundan bahsetmeğe "korkmayın kafa yapmaz diyerek başlıyor", kimyona "benim sahte et büyüm" diyor, susamın kaloriyi artırdığını hatırlatıyor... Ancak aynı zamanda "Beni büyüten Zefere Teyzem çöpe nimet atmanın evin bereketini kaçıracağını söylerdi hep" ya da "Hiçbir teknoloji doğal lezzete ulaşamadı" gibi sözler sarf ederek yazarın kalbindeki eski sevicini dışarı çıkarıyor.

Derken Refika bizi "Balıklardan yansıyan ışığın içimizi aydınlattığı o küçük saraylar" dediği Kadıköy, Karaköy, Samatya, Üsküdar,



REFİKA'NIN MUTFAĞI
Refika Birgül
Boyut Yayıncılık
2010, 371 sayfa, 48 TL.



Katman Katman
Ispanak Çorbası

Beyoğlu, Sanıyer balık pazarlarında hayali bir gezintiye çıkıyor... Balıklarla ilgili ayrıntılı bilgi veren kitap hangi aylarda hangi balıkların yeneceğini de anlatıyor. Örneğin şu sıralar aky, levrek, izmarit, mezgit, karides, pavurya, trança, barbunya, yılan, iskopit balıkları çok lezzetli oluyormuş, bilgileri nize... Bir de taze balık dışa bombeli, saydam, parlak gözlerinden, parlak kırmızı solungaçlarından, sert, tok ve diri einden, derisine yapışık, düzgün sıralı ve parlak pullarından, dik kuyruğundan anlaşılıyorymuş. Su dolu bir kovaya attığınızda çöken balık makbulmüş...

Refika yemekle ilgili pek çok konuyu ayrıntılandırıyor kitapta. Kendi bitkinizi yetiştirmenin inceliklerinden, iyi tohumun nasıl olması gerektiğinden, bir ürünün organik olduğunu nasıl anlayacağımıza kadar ipuçları veren kitapta, yemek pişirmek için gerekli her türlü alet edevat, kap kacak da tanıtılıyor. Hatta o da yetmiyor sunum önerileri veriliyor.

Bu uzun girişten sonra Refika'nın birbirinden lezzetli (burayı bilahare açıklayacağım) ve özel yemek tariflerine geliyor sıra -ki burası çok heyecanlı; çünkü Refika'nın Mutfağı dili gibi, tarifleriyle de özgün bir şekilde gelenekle bugünü harmanlıyor. Kuruyemiş mantı, kereviz sevgisiyle Zehra Hanım çorbası, kurutulmuş etli kavun, kendini döner sanan kıyma kavurma, bandırarak yenen balık salatası, haşat köfteli salata, fondue de pişmaniye gibi

isimler alan yemekler bizleri yepyeni tariflerle tanıştırmamanın ötesinde, 'hangi tad hangisine yakışır' gibi uzmanlık gerektiren bir sorunun yanıtını vermeyi öğretiyor. Yani bence Refika'nın Mutfağı tarif vermenin ötesinde yemek zevkini ve yaratıcılığını geliştirmeyi hedefliyor...

Şimdi gelelim 'birbirinden lezzetli' idiasına. Evet, kitaptaki tariflerin birkaçını kitabın lansman gecesinde yeme fırsatı buldum. O kadar lezzetli ki, biraz fazla kaçırılmışım, üzerinize afiyet midemi bozdum, ama inanın değeri... O akşam yediklerimin arasında en ilginç olanı 'Türk süsisi'ydi. Kitaptan aldığım bilgiye göre, Nil Karaibrahimgil bu yemeği ilk tattığında 'Oh my god!' demiş, tarifin adı 'Oh my god süsü' kalmış. Karides, parmesan, sarımsak, kişniş ve süs biberi bildiğimiz yufkaya sararak yapılıyor, aman parmaklara dikkat!

Kitabı elimden bıraktıktan sonra 1960'lı ve 1970'li yıllardaki TV programlarıyla hızlı ve pratik mutfağa alışkın Amerikalılara Fransız mutfağını ve pişirme tekniklerini öğreten Fransız Yemek Pişirme Sanatında Ustalaşmak kitabının yazarı Julia Child'ı efsane yapan neydi diye düşündüm bir süre. Yaratıcılığı mı, tutkusu mu yoksa parmak ısırtan sabrı mı? O şey her neyse, günümüzün koşuşturması içinde kaybolup gitti sanarlara benim cevabım 'Refika'! Kendisini omuzlara alıyor, alkış kıyamet içinde bağırıyorum: 'Refika sen bizim Julia Child'ımızsın!'



Her şeyden çorba yapmak

Çorbasını yapmak istediğiniz malzemeyi (örneğin zencefil veya kereviz) ufak küplere ayırın ve ateşte biraz zeytinyağı ile çevirin. Sonra üzerine kaynar su ekleyin ve sebzelerin biraz kaynamasına izin verin. Çok sulu olacağını düşünüyorsanız, aynı bir sos tavasında biraz yağ (2 çorba kaşığı diyelim) 1 kaşık da un koyun. Bu aşamada sebze sayısını istediğiniz kadar arttırabilir, soğan veya sarımsak gibi katma değerli tatlar ekleyebilirsiniz. Baharat olarak bu tür çorbalara en çok yakıştırdığım,

tuzot ve muskat. Sebzeleğiniz haşlandığında, kaşımı çorbanın içine atın. İçinde kalanları almak için 1 kaşık çorba; tavaya boşaltın ve içine yapışmış unları da alıp el blender'ı ile püre haline getirin. İsterseniz çorbanıza erişte, mantı, haşlanmış buğday veya pirinç atabilir ya da üzerine hellim kızartması veya karamelize soğan koyabilirsiniz. Tuzunu ekledikten sonra, kişniş veya roka gibi karakterli tatlara sahip yeşilliklerden de bolca koyabilirsiniz. OH!

Kitaptan