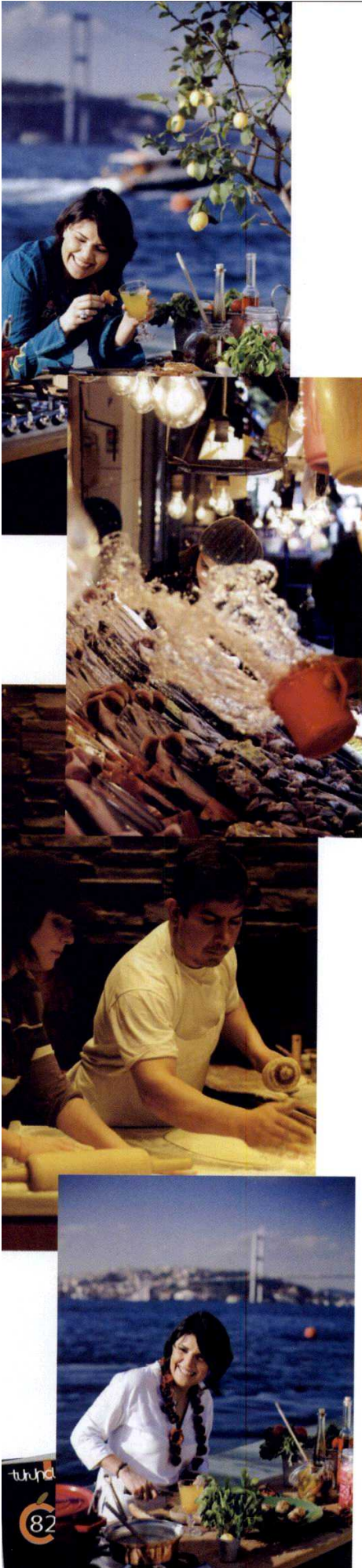




Refika'nın Mutfacı...

Refika Birgül: "Yemek yapmak benim için sevebilmenin bir şekli. Belki dillendiremediklerimin dışı vurumu bile olabilir. Ben sevdiğim insanlar için yemek yapıyorum. Onların mutlu olması, bundan heyecan duyması da bana verilmiş en güzel hediye oluyor. Belki biraz fazla romantik ama ne yapayım denedim, değişemiyorum."

Çok farklı, eğlenceli, renkli bir yemek kitabı... Onun için yemek yapmak bir terapi... Bakır tavaları onun en kıymetli mutfak eşyalarından... Refika Birgül, Boyut Yayınlarından çıkan kitabı "Refika'nın Mutfacı- Cooking New Istanbul Style" adlı kitabı ile çok iddialı.

Refika Hanım bize biraz kendinizden bahseder misiniz? Yemek yapmaya ne zaman başladınız? Sanıyorum, 15 yaşında ilk sofranızı hazırlamışsınız.

15 yaşına geldiğimde, artık başlangıçtan tatlısına bütün bir yemeği yapıbiliyordum. Bizim ailede çocuklar, ocağa Türk kahvesi yaparak alışırlar. Benim de öyle oldu. Dedemin bana ilk yumurta krmayı öğrettiği zamanı da çok net hatırlıyorum. Sanırım ilkokul 1 veya 2. sınıftım. Bana gayet rahat bir tavırla 85 yaşındaki dedem "Refika tavanın kıcını yağlaman lazım" deyince "Dede yahu ne diyosun çok ayıp değil mi" diyerek utandıgımı hatırlıyorum.

Peki eğitim ve çalışma hayatınızda da hep mutfakla iç içe miydiniz? Mesela, Londra'da bulunurken hastalandığınızda kendinize bol vitaminli çorbalar yaptınız mı?

Eğitim hayatımda evet, çalışma hayatımın ilk 5 yılında hayır. O dönem kendimi ispat etme çabasından ve mücadelesinden dolayı yorgunluktan neredeyse hiç yemek yapmadım, diyebilirim. Özden uzaklaşıp garip bir hırs kaplıyor insanın içini. 20'li yaşlarda ben de varım dercesine giriyorsunuz işlerin içine. Sadece ilk senelerde ofisimizin ufak bir mutfacı vardı, dışarıda para harcamayalım diye sabah erken gelip güzel çorbalar, basit yemekler yaptığımızı hayal meyal hatırlıyorum.

İlk pilavınızı, ilk sarmanızı ne zaman yaptınız?

İnanın hatırlamıyorum. Ama sarma sarmaya yardım etmem tek haneli yaşlarda başlamıştır, onlu yaşlarımda da yapıyordum herhalde.

Kitap çıkarma fikri ilk ne zaman oluştu?

Yemeğe gelen pek çok arkadaşım hadi bir kitap çıkar, hadi bir kitap çıkar diye diye.. Kendi icadım olan yemekler olduğu için sanırım normal lezzetli bir yemek yapan insaninkinden farklıydı ısrarları. Bir seferinde de bütün gece bu konu konuşulduktan sonra beni resmen ikna ettiler, hatta o gece bende kaldılar ki sabah uyandıgımda vazgeçemeydim.

Kitabınız piyasadaki yemek kitaplarından farklı, eğlenceli, renkli, samimi... Böyle bir konsept nasıl ortaya çıktı? Kitabınızın içeriğinden

» Hümeýra Tekeliođlu Keleş
humeyratekeli@yahoo.com

okuyucularımıza bahseder misiniz?

Kitap benim seneler içerisinde içimde birikenlerin bir yansıması oldu. İnsanlarla gerçek ilişkiler kurmayı isterim.. Bunun gibi resmi bir şekilde kitabın nasıl hazırlanabileceğini de inanmıyordum. Yapmaya çalışırken kötü bir iş çıkacağını tahmin ediyordum. Bir de kitapta benle birlikte çok can insanlar çalıştı. Gökür Gündođan beni bu hayata hiç yalnız bırakmayan çok iyi bir dostumdur. Gülin İkinci liseden arkadaşımıdır, birlikte satır satır üstünden geçtik. Farkına varmadan koyduğumuz süsleri zorlamaları hep attık. Alp Korfalı en yakın arkadaşlarımdan birinin eşi, yemek fotoğrafçısı değil, ama hem yemeği seviyor hem de duygu gören gösterebilen bir gözü var. Emre ile Gökür aracılığı ile tanıştık, kardeş gibi olduk. Her sayfanın üzerinden hiç geçmediysek 20 kez geçmişizdir. Bu kadar güzel gözden ve temiz yüreğın birlikte üretmesi ve sabrı ile oluştu kitap.

Bazı yemeklerinizin de ismi çok eğlenceli..."Kendini döner sanan kıyma", "hasat köfteli salata" gibi...

Hepsi çok doğal çıktı, orjinal ismi olsun diye çıkmadı.. Kıymayı bu şekilde annem ilk kavurduğunda "bana bak sana döner kebab getirdim!" diye yedirirdi. Veya canım köfteyi tavada haşat edince, hem sulu hem nefis bir salata üstü çıkınca haşat köfteli oldu. Suşinin kelime anlamı piringten

demek, benim suşimde tek olmayan şey piring, böyle küçük oyunlarım da var kendimce. Ben bunu hayatta başka yerlerde de yapmaya çalışıyorum. Telefonuma kaydediğim arkadaş isimlerim de bu şekildedir.

Mutfağınız için "Türk Füzyon Mutfağı" olup olmadığına okuyucularınızın karar vereceğini söylemişsiniz.Füzyon Mutfağı nedir, anlatır mısınız?

Füzyon mutfağı çok basitçe var olandan yeni yemekler üretmektir. Bunu yaparken de bir başka kültürden, ya bir teknik ya bir malzemeyi de içine katmaktır. Türk mutfağı kendi başına bir füzyondur zaten. Arnavut, Karadeniz, Akdeniz, İç Anadolu, Güneydođu Anadolu ve daha sayılabilecek onlarca mutfağın harmanıdır. Osmanlı mutfağı ise bu konuda çok daha da uçmuş durumdadır. 700 yıllık bir birikimdir. Sadece kendi toprakları değil barındırdığı baharat ve ipek yollarından geçenlerin kültürlerini de harmanlar.

İyi bir yemeğin ortaya çıkması için neler gerekir?

Kitabımın 4 bölümü taze ve doğal yöntemlerle yetişmiş, mevsiminde malzemelerden oluşmakta.. Keyifle içinde rahat hareket edilen bir mutfak ve lezzete lezzet katan ekipmanlar, bakır tencere ve döküm tencere gibi... Güzel reçeteler- ve bunların tabakta hoş şekilde sunumu. Bunu tamamlayan şeyde, bol muhabbetli sevilen insanlar..Dost, sevgili, aile, eş,





çocuklar..

Sizi biraz araştırınca edebiyata, yazmaya da meraklı olduğunuzu düşündüm. Hikayeler yazıyormuşunuz sanıyorum.

Lisede de üniversitede de hem İngilizce hem Türkçe yaratıcı yazı dersleri almıştım. Hatta üniversitede Hayalet Gemi – dönemin en değerli yayınlarından fotoğraflarımla yer alıyor, Altzine diye Yekta Kopan'ın kurduğu internet dergisinde de hikayelerim yayınlanıyordu. Bu sırada Murat Gülsoy, Elif Şafak, Yekta Kopan hep aynı dergide yazıyordu. Onlarla tanışma ve etkilenme imkanım oldu. Ama hiçbir zaman kendimi yeterince iyi ifade edebildiğimi düşünmedim. Hala da 40 fırın yiyecek ekmeğim olduğunu düşünüyorum. Ama yazmak günlük hayatınızı temize çekmenizi sağlıyor. Masamın başında bilgisayarımın önünde dünyanın en mutlu insanı oluyorum. Gündelik telaşlardan kopup değerli olanı önemsemeye başlıyorsunuz, ki bunun değeri bambaşka.

Geleceğe yönelik planlarınız neler? Bir restoran, cafe açma fikriniz var mı?

Ben hastane yöneticiliği yapıyordum beşbuçuk senedir. 350 kişi yönetiyordum en son ve bu ruhumu gerçekten yordu. Bana da restaurant deyince insan yönetmek geliyor. Bir de ev mutfağı ile restaurant apayrı kurallar gerektiren yerler. Bunlar benim şu andaki hayallerim içerisinde yok.

Yemek yapmak sizin için bir terapi gibi...Ailenize, arkadaşlarınıza da yemek yapmak sizin için ayrı bir keyif olmalı....

Yemek yapmak benim için sevebilmenin bir şekli. Belki dillendiremediklerimin dışı vurumu bile olabilir. Ben sevdiğim insanlar için yemek yapıyorum. Onların mutlu olması, bundan heyecan duyması da bana verilmiş en güzel hediye oluyor. Belki biraz fazla romantik ama ne yapayım denedim, değişemiyorum.

Nasıl bir mutfakta yemeklerinizi yapıyorsunuz?

Mutfağımın en önemli özelliği herşeye 1, 2 adımda ulaşabilmek, yemek yapma akışı ile malzemelerin bulunduğu yerlerin akıcı olması. Tencerelerin, yemek pişirirken gerekli kaşıkların hemen yanında olması, son dakika eklenecek baharatların ve yağların ocağın ocağında bu bakımdan çok önemli. Hatta sanırım yaşılanıyorum, biri mutfağıma girip bunların yerini değiştirdiğinde hatlarım karışabiliyor. Mutfağım sadedir, öyle marka tabak, tencere yoktur, alangirli mutfak aletlerim de. Bıçaklarım ve döküm tencerem ve bakır tavaalarım en değerli malzemelerim.

Refika Hanım, sizden size özgü bir tarif alabilir miyiz?

Çok kolay bir şekilde yapacağınız ve çok lezzetli bir tarif. Mantarlı batırmalık. 8 tane mantar, şeklini bozmadan doğrayın. 3 çorba kaşığı zeytinyağı, 5 diş sarımsak, 20 çekim karabiber ve 3 dal taze kekik ile karıştırın. 50 gr. dil peynirini de elinizle parçalayıp karıştırın ve bu şekilde 10 dakika bekletip fırına verin. Üstü güzelce kızarmaya başlayınca ekmeğinizi, etinizi batırarak yiyin.

Çok teşekkür ederiz bu keyifli şöleş için. Bu eğlenceli kitabı paylaştığınız için teşekkürler. Mutfağınız açık olsun!

Ben teşekkür ederim. Çok keyifle yanıtladığım bu güzel sorularınız için...