

İAŞE KİTAP



"Refika'nın
Mutfağı"
Refika Birgül
Boyut
Yayıcılık
Fiyatı: 48 TL

Mahcup bir yıldız doğuyor



HÜLYA EKŞİGİL
heksigil@yahoo.com.tr

Refika Birgül'ün "Refika'nın Mutfağı" adlı kitabında yaptığı aslında bir anlamda giderek yok olan bir yemek kültürüne sahip çıkmak.

ELİMDE bir kitap var. Piyasadaki giderek birbirinden daha harcıalem, özensiz ve sıkıcı hale gelen yemek kitaplarının arasında, mahcup bir yıldız gibi parlıyor. "Refika'nın Mutfağı", işi profesyonel aşçılık olmayan, hatta bir dolu başka işi profesyonelce yapmış olan genç bir kadının, sonunda kendini en iyi hissettiği yerde, mutfakta yaratıklarından oluşan bir kitap.

Jamie Oliver'dan ilham alan, bunu kitabının tasarımından ve yaklaşımından da hissettiğiniz "Refika'nın Mutfağı" asla bir taklit kitap değil. Çok yerli, çok bize ait bir yemek kültürünün, Batılı mutfaklarda tatlıklarından da etkilenen meraklı biri tarafından nasıl dönüştürüldüğünün hikayesi bu.

Evin puslu bölgesi

Kitabın alt başlığı "Yeni İstanbul'da yaşam ve yemek üzerine tarifler". Oysa Refika Birgül'ün yaptığı aslında bir anlamda giderek yok olan bir yemek kültürüne sahip çıkmak. Bütün alışverişini marketlerden yapıp kasabın, balıkçının yolunu unutanlara, paketli yufkalara razı olup, erişteyi sadece tatile giderken yol üzerinde uğradığı köy pazarlarında görenlere neyin 'gerçek' neyin 'sahte' olduğunu hatırlatmak. Ve bunu da yaşadığımız bu 'yeni hayatın' koşullarıyla ve bilgileriyle yapmak.

Birgül tariflerinde malzemeyle korkmadan oynayıp, geleneksel lezzetleri ürkmeden eğip bükmeledeki cesareti kadar, başka alanlarda tecrübesi olan birinin organizasyon bilgisine sahip yaklaşımıyla da farklı kılıyor kitabını. Mutfak konusunda çekingen davranan genç insanları evin bu 'puslu bölgesi-



"REFİKA'NIN MUTFAĞI'NDAN

İncir Likörü

Malzemesi:

6-7 tane, dalında
olgunlaşmadan
kalmış sert incir
1 tane olgun incir
(açılmamış)
1 küçük elma
1 şişe votka
Ayrıca, elma suyu
ve taze nane

Yapılışı:

Meyvaları ve votkayı bir kavanoza koyup ara sıra çalkalayarak, karanlık bir yerde bir buçuk ay bekletin. Süzün. Servis ederken bir ölçü votkaya iki ölçü elma suyu, bir dal taze nane ve bol buz ekleyin.

ne' çekmekte de işe yarayacak "Refika'nın Mutfağı", birçok kişiye mutfak düzenlemekten menü oluşturmaya kadar tereddüt-lü oldukları konularda yol gösterecek.

Yemeklerini füzyon mutfağına yakın bulan Refika Birgül, önce bu kitabı neden ve nasıl yazdığını açıklıyor. Ardından dört ana bölüme ayırıyor anlattıklarını. Önce temel malzemeler var. Bunlar baharatçılar, balık pazarı, mahalle yufkacısı, zeytinyağı gibi gerçekten de temel konuları içeriyor.

İkinci bölümü Sahne Arkası dediği mutfak ve burada gereken her türlü malzemeye ayırmış. Üçüncü ve en uzun bölüm olan Tarifler'de, Katman Katman Ispanak Çorbası, Şık Lakerda, Türk Suşileri, Haşat Köfteli Salata, Fesleğenli Humus, Kavunlu Kısır, Kadayıflı Manti, Özlenmiş İncirli Et, Pişmaniye Fondü, Mandalinalı Su gibi kendine özgü tarifleri yer alıyor.

Son bölüm Sunum, yani sofrada beş duyuya birden seslenmenin yolları. Ama kitap bu saydıklarımından daha fazlası. Mevsimine göre balık takvimi veriyor. Saksıda yenebilir yeşillikleri yetiştirmenin yollarını gösteriyor. Mangalda et yapmanın inceliklerini anlatıp çeşit çeşit et terbiyesi tarifi yapıyor.

Kavun da kadayıf ve yufka gibi, çok sevdiği, değişik hallerini farklı yemeklerde kullanmaktan hoşlandığı bir malzeme Birgül'ün. Zaten tarhana, erişte, kadayıf, güllaç gibi malzemelere sahip çıkışıyla geleneksel, ama onlardan yararlanmış ve sunuş biçimiyle çok genç bir kitap "Refika'nın Mutfağı" ve onu benzerlerinden ayıran belki de birincil özelliği bu.

Kağıdından grafik düzenlemesine kadar işini ciddiye alan bir ekibin, Türkçe-İngilizce olarak hazırladığı bu neşeli kitabın sayfaları-



Refika Birgül 14 yaşında yemek yapmaya başlamış.

Kavun ve Balık Suşi

Malzemesi:

1 yufka
1 kutu ton balığı
1 dilim kavun
1 avuç Kaju fıstığı
15 damla soya sosu
10 damla tatlı biber sosu
Bal

Yapılışı:

Yufkacıdan aldığınız günlük yufkayı önce kare hale getirip sonra ikiye bölün. Bir parçasına ton balığını sarmalık tütün gibi, 1 cm çapında yerleştirin. Küçük parçaladığınız fıstıkları da üzerine dizin. Serçe parmağı boyunda ince kesilmiş kavunları da aynı şekilde yerleştirin. 6 tur sıkıca sarın. Kalanı kesip ek yerini yağlayarak yapıştırın. Kocaman bir sigara gibi olacak. Çok keskin, tırtıksız bir bıçakla 4-5 cm'lik parçalar kesin. Suşileri düz bir tabağa sıralayın. Servisten önce soya ve biber sosunu suşilere sızacak şekilde tabağa koyun. Artan kavun dilimlerini kenarına dizip tabağı balla süsleyin.



"REFİKA'NIN MUTFAĞI"; MUTFAK KONUSUNDA ÇEKİNGEN DAVRANAN GENÇ İNSANLARI EVİN BU 'PUSLU BÖLGESİNE' ÇEKMEKTE İŞE YARAYACAK, BİRÇOK KİŞİYE TEREDDÜTLÜ OLDUKLARI KONULARDA YOL GÖSTERECEK.

nı yemekler kadar Refika Birgül'ün kendi fotoğrafları da renklendiriyor. Güler yüzlü, güzel bir kız; üstelik tanıyınca kanım da kaynadığı için, normalde 'aşın' olduğunu düşüneneğim bu 'görünme halini' zamane özelliği sayıp, sevimli bile buluyorum.

Bu hem görünmekten hoşlanan, hem de 'aman haddimi aşmayayım' endişesini hep içinde taşıyan genç kadında, 'mahcup bir yıldız' olmanın tüm özellikleri var.

Mutfağın duvarları yok

Parlak CV'sini aktaracak değilim, ama anne tarafından Kıbrıslı, baba tarafından Nevşehirli, fertleri doktor olan bir ailede büyümüş Birgül. Psikoloji eğitimi olsa da başından beri gönlü hep başka yerlerde gezinmiş. Kültür-sanat alanındaki birtakım ciddi faaliyetlerde gayet ciddi emekler verdikten sonra, bir süre de ailesine ait bir hastaneyi idare etmek gibi herkesin kolaylıkla başaramayacağı bir işin üstesinden gelmiş. Ve sonunda 'ona uygun görülen' bir işten, 'kendine uygun gördüğü' alana kesin bir geçiş yapmış.

"Mükemmeli aramak 350 kişiyi idare ederken öldürücü olabilir, ama mutfakta mümkün" diyor. İnsan yönetmenin kendine göre olmadığını anlayanca, 30 yıllık yolculuğunun bir özeti saydığı bu kitabı çıkarmış ortaya. 14 yaşında yemek pişirmeye başladığından beri zaman zaman kesintilere uğrayan ama her fırsatta yoğunlaştığı bu alanda uğraşmaktan hiç yılmamış. Yeni bir şeyler yaratma hevesi hiç körelmemiş. Eline aldığı malzemeyi yedireceği kişileri düşünüp mutluluk duyarak, içindeki sevgiyi ocaktaki yemeğe aktararak pişirmiş hep. İşin ruhani tarafını asla es geçmeyen bir dünyalı Birgül.

Bu kitapta el attığı malzemelerin dışında, baklava hamuru, kaymak, lokum ve badem üzerinde daha fazla çalışmak istiyor. Kitabının ikinci baskısına peynirler ve kümes hayvanlarıyla ilgili bölümler eklemek de planları arasında. Ona göre mutfağının en önemli özelliği 'duvarlarının olmaması'. "Bu alanda eğitim almamış olmanın avantajı bu. Çocuksu bir merakla yaklaşıyorum malzemeye ve öğrenilmiş, beni sınırlayan bilgilerin olmaması özgürlüğümü sağlıyor" diyen Birgül, mutfağa çevreci bir tavırla, hiçbir şeyi atmamak, malzemesini sonuna kadar değerlendirmek niyetiyle giriyor.

Bu kez bir değil iki tarife yer vereceğim bu sayfalarda. Biri kitaptan, diğeri Birgül'ün yemek dağarcığının henüz kitaba dönüşmemiş kısmından. Kanımca 30, yeni bir kariyere başlamak için çok cazip bir yaş. Refika Birgül'e 'yeme-içme dünyasına hoş geldin' demeliyiz. Akıp gelirken arada başka yollara sapmış olsa da, su yatağını bulmuş. ■