

Yayın Adı

: Hürriyet Cumartesi  
: Moda&Yaşam

Yayın Tarihi

: 26.04.2014

Küpür Sayfa

: 1

Referans No

: 37918993

Etki

: Etkisiz

Tiraj

: 427985

Renk

: Renkli

STxCM

: 16,11

Sayfa

: 1

Newslihter

: <http://gold.ajanspress.com.tr/linkpress/5ca7afc2beac4a5a8c83de9d510fee33379189931d5a60cbae0c4a82834ea37013325f4c>

# BİR ÇİÇEK NASIL İÇİLİR?

Refika  
Birgöl  
s16



Yayın Adı

Hürriyet Cumartesi  
Moda&Yaşam

Yayın Tarihi

: 26.04.2014

Küpür Sayfa

: 16

Referans No

: 37918993

Etki

: Etkisiz

Tiraj

: 427985

Renk

: Renkli

STxCM

: 299,72

Sayfa

: 1

Newslihter

: <http://gold.ajanspress.com.tr/linkpress/5ca7afc2beac4a5a8c83de9d510fee33379189931d5a60cbae0c4a82834ea37013325f4c>



## Bir çiçek olsan ne olurdun?

REFİKANIN MUTFAĞI  
Refika  
Birgül  
rtg.gulhaner.com.tr

Çiçekler ve kokuları ile garip bir ilişkim var. Kısa süreli güzelliklerini hatırd tutabilmek için, kokularını bir şekilde yakalamak ve uzun süre saklamak, hatta bir parçam haline getirmek için onları yemek arzum her yıl kavrıyor. Ama bu hafta en güzellerinden birini, mürveri nasıl "içeceğimizi" anlatacağım

"Sen çiçek olup etrafa güllükler saçmaya söz ver. Toprak olup seni başının üstünde taşıyan bulur" demiş Mevlana. Bu güzel cumartesi günü kulağınza fısıldamak istediğim bu söz. Sirtımızda, kara kışa yasayıp kendimize kapımadığımızdan müdür bilimez, bir bahar yorgunluğu hüküm sürmekte. Baharın bu renkli ve kokulu güzelliklerini, yeni başlangıçlar yapmak için umut vermesini istediğim.

Hadi bugün bir çiçek olduğumuzu düşünelim. Yüzümüzü doğan güneşe döndürüp, onu batana kadar yavaş yavaş takip ettiğimizi... Hareket edememizin baş döndürücü sakinliğini... Rüzgâr sesinin ıslığı dinlemeyi, baharda çiçek açmak için mart soğuşuna bile katlanmak arzusu içinde olduğumuzu...

Hadi bugün bir çiçek oldu-

ğumuzu düşünelim. Çiçeğin de kimi zaman acıp coştığını, sonrasında sadece yaprak ya da kuru dal olarak kaldığını hatırlayarak. En sevdiğimiz çiçeklerin çoğu 15-20 gün açar ve biz insanlar bu günler için onları bir yıl bekler ve besleriz. Kuru dal gibi çplak kalmanın da hayatın bir parçası olduğumu, bizi en bes gün için bir yıl bekleyenler olduğumu düşünerek kendimize hatırlatalım.

**Çiçekten farımız ne ki?**

Hadi bugün bir çiçek olduğumuzu düşünelim. Yüzümüzü doğan güneşe döndürüp, onu batana kadar yavaş yavaş takip ettiğimizi... Hareket edememizin baş döndürücü sakinliğini... Rüzgâr sesinin ıslığı dinlemeyi, baharda çiçek açmak için mart soğuşuna bile katlanmak arzusu içinde olduğumuzu...

Hadi bugün bir çiçek olduğumuzu düşünelim. Yüzümüzü doğan güneşe döndürüp, onu batana kadar yavaş yavaş takip ettiğimizi... Hareket edememizin baş döndürücü sakinliğini... Rüzgâr sesinin ıslığı dinlemeyi, baharda çiçek açmak için mart soğuşuna bile katlanmak arzusu içinde olduğumuzu...

Hadi bugün çiçek olduğumuzu düşünelim. Güzellik bosa belki, dindik dururken dalmızda, bir anda kesiliverip, motor gibi hızlı konuşan bir Çingene'nin tezgahında dizilmiş, yeni sahibimizi beklediğimizi, sonra da onun heyecanına ortak olduğumuzu...

Hadi bugün çiçek olduğumuzu düşünelim. Oyle endamlı değil, bir meyve ağacının sıra sıra dizilmiş çiçeklerinden sadece biri olduğumuzu. Sanki bir fabrikada dikici tezgahının başında dizilmiş insanlar gibi. Olacak meyvenin habercisi olarak sıramızı beklediğimizi... Ara sıra ziyaret eden arıları beslemenin hakkı gururunu taşıyarak!

Hadi bugün çiçek olduğumuzu düşünelim. Hatta bu dünyada çiçekten hiçbir farkımız olmadığımız... Sadece zaman ve mekân biraz farklı ama döngüde aynı

kadere sahip olduğumuzu bilmek hiç de zor değil.

Omer Hayyam da rubaisinde çok güzel özetlemiş:

**"Kalk sevinç dolurulum görüp gönlü"**

**"Yelini doğan güne karşı bühâlle"**

**Verdim his de gülmeye aşk gille"**

**Verdim çiçekler gibi ömrü yele."**

**'Vahşi ve vahşi' bir çiçek: Müjde**

Çiçekler ve kokuları ile garip bir ilişkim var. Kısa süreli güzelliklerini hatırd tutabilmek için, kokularını bir şekilde yakalamak ve uzun süre saklamak, hatta bir parçam haline getirmek için onları yemek arzum her yıl kavrıyor. Burada Patrick Süskind'in 'Koku' romanındaki Grenouille karakterinin hali aklıma geliyor ve arada kendime çektiğim veriyorum. Tabii çıkartmamak arzuumun birliği anlamına gelmiyor.

Bu aralar bir taraftan imbikle bir taraftan da farklı teknikler kullanarak çalışıyorum. Yeşil incir, mürver, mor salımlı, tır çiçekler vs vs (Çiçeklerle ilgili birkaç tarifimi bu hafta Facebook'a ekleyeceğim)

Ote taraftan doğa ve tüm otlar yenebilir çiçekleri ile bize hizmet etmek ister gibi! Tam bu kadar çiçekle hasır neşiren, hayal kurama 'vahşi ve vahşi' bir çiçeğe benzeyen bir insan çıkardı. Gayaben tanıdığım ama ilk defa geçen haftalarda yakından sohbet fırsatı bulduğum Müjde Tönbekici, henüz 21 yaşında rehber olarak Türkiye'yi gezirken Şirince Köyü'ni keşfediyor ve karar verip, orada yaşamaya başlıyor. Şirince, Selçuk yakınında bu-

lunan, o yıllarda neredeyse terk edilmiş bir köy. Oraya geliyor ve önce kendi evini topluyor. Yazar Sevan Nisanyan, ona gününü kapırmışa Şirince'de kendi dünyalarını kuruyorlar. Nisanyan Evleri, iki 'delik-kanlı' insanın, her bir usunu damıllara alın teri ve düşünce koyarak inşa ettikleri bir vaha. Yıllar içerisinde, onların emekleri ile Şirince dünyaca meşhur bir köy haline geliyor.

Bir de 'Küçük Oteller Kitabı' var. Benca o Türkiye'de tatil yapmanın kalitesini değiştiren, Türkiye'nin pek çok yerindeki eski binaları kaybolmaktan kurtarıp, değerini epeyce artıran bir proje. Bugün, ciddi efor isteyen bir projeyi, ağırlıklı olarak Müjde'nin karesi Mutlu hazırlıyor. Hatta bu yılki 'Küçük Oteller Kitabı' bu hafta fırından sıcak sıcak çıktı. Bir tane edinenizi ve tatilinizi bu kitap çiziminde planlamanızı tavsiye ederim.

**Mürver çiçeğinin sırları**

Nisanyan Otel'in yıllar içinde simgesi haline gelen bir içecek var: Mürver Şurubu.

Mürver nedir dersanız yolda, orada burada yüzlerce defa yamından geçtiğiniz, ancak hiç fark etmediğiniz bir çiçek-calı diye-bilirim. Hemşin'de de yetişiyor, Selçuk'ta da, İstanbul Kurğaz-cık'ta da. Ben Şirince haricinde hiçbir yörede kayıtlı değilim, topladıklarımı görmemiş.

Annem sağ olsun bize çocukluğumuzdan beri bu tür güzellikleri anlatır, kullandırır. Her yıl toplayıp, kurutup çay yapıyoruz; Müjde sayesinde şurubunu da öğrendim.



## Müjde Tönbekici'nin Mürver Şurubu

Mürver çiçeklerini, yapraklarını almadan toplayın. Bir kaptı, 8 orta boy çiçeği, 1 litreye denk gelecek kadar içme suyu ekleyin ve 24-30 saat arası fazla aşk almayan, serin bir yerde bekletin.

Beklettiniz suyu tılbentle süzün. Her bir bardak suya, 1 bardak şeker olacak şekilde, şeker ekleyin ve şekerin erimesi için biraz karıştırın. Tamamı erimeyecek ama su şeffaflaşır, ağdalanacak. Bu şekilde bir gün daha bekletin. Gidip geldikçe, karıştırma-

devam edin. Kavanozlar, her 1 litrelik kavanoza 1 silme çorba kaşığı limon tuzu ekleyip, kapaklarını sıkıca kapatın. Kavanozları bir tencereye yerleştirin ve kapak boyunu geçecek kadar kaynar su koyup, 15 dakika kaynatın. Kullanacağınız zaman kavanozu açıp, bardağa 1 parmak şerbet koyup, üzerine su ile tamamlayarak, şerbetinizi içebilirsiniz. Açık kavanozu kullanırken, muhtakkak buzdolabında muhafaza edin. Mürver şerbetinizi emrinize amade.

## Öksürüğe de mürver

Şirince'nin mürverlerinden Müjde'nin elinden yapma mürver şurubunu Nisanyan Otel'inde hoş bir sunumla tadabilirsiniz. Sımpayla hardaklarında, biraz çilek ve nane eşliğinde bu tatlı çok keyifli olacaktır.

Şurubu soda ile acarak hafif gıcık bir içecek de yapabilirsiniz. Bir de Müjde'nin tarifine ufak bir Refika dokunsanız...

Ayrıca mürver çiçeklerini serip kurutabilirsiniz ve tıplı ıhlamur gibi, öksürüğünüze iyi gelecek nefis bir çay da yapabilirsiniz. Bir parça cubuk tarçın eklediniz mi oğl...

