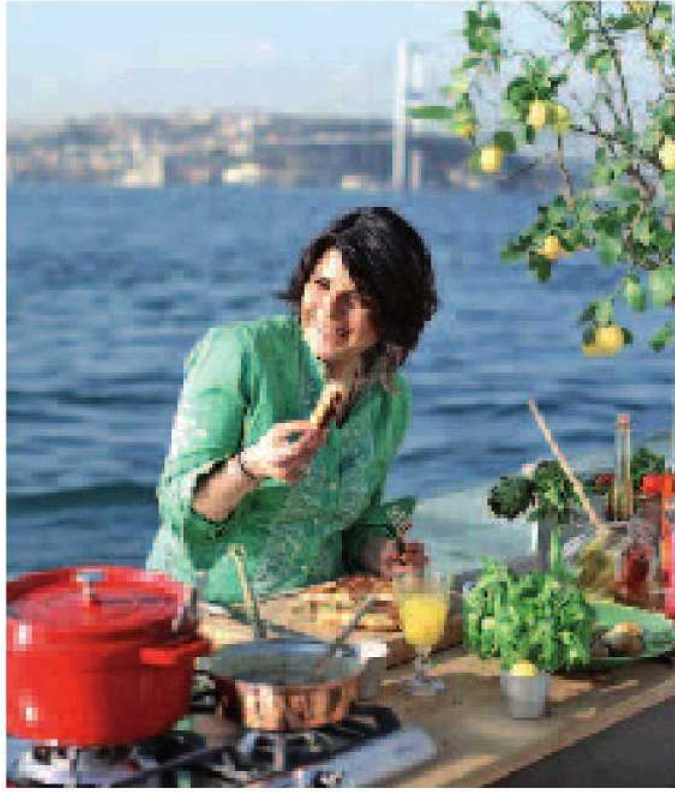




Bu mutfakta lezzet pişiyor

Refika Birgül, doktor bir ailenin kızı. Robert Kolej ve Koç Üniversitesi'ni bitirdi. İş hayatına atıldı. Ama asıl tutkusu yemek pişirmektir. İş gücü bıraktı, "Refika'nın Mutfakları" kitabını yazdı. Resmen damağımızı çatlattı.

Yeşim ÇOBANKENT sayfa 12



Refika'nın baştan çıkaran lezzetleri



"Bazen yerken zevkten damağıma kramp giriyor" diyen birinin pişirdiği yemeği ister misiniz? Peki yazdığı yemek kitabını okumayı? Yemek yemenin ve yapmanın hazıyla harekete geçen Refika Birgül, "Refika'nın Mutfağı/Cooking New Istanbul Style" adlı bir kitap hazırladı. Kitap, yemek kitaplarını roman gibi okuyanlar kadar, tarifleri harf harf izleyerek yemek yapanların da kalbini kazanacak. Hayatı boyunca sevdiği kalbi çarparak yemek pişiren Refika Birgül, kimse bu zevkten mahrum kalmaması istiyor.



Yesim COBANANKET

Refika Birgül'ün anne-babası ve abisi doktor. Disleksik. Yani okuma-yazmayı zor öğrenmiş ve belli biçimlerinde hâlâ zorlanıyor, harfleri karıştırıyor. Buna rağmen son derece parlak bir öğrenim hayatı var, Robert Kole' de, Koç Üniversitesi'nde psikoloji ve London Business School'da okumuş. Dikkat çeken yaratıcılığı sayesinde Amerikalı lise müdürünün Amerika'daki pek çok üniversitede burs bulduğunu da aklımızda bulundurun. Ancak ailesi buna pek yanaşmamış. Bir disleksikten pek umulmayacak bu eğitim hayatının üstüne bir de tutup kitap yazmış: "Refika'nın Mutfağı/Cooking New Istanbul Style".



Kitaba tekrar dönmeden önce Refika'nın kendini yemeğe adanmadan önceki hayatından bahsedelim biraz. 30 yaşındaki Refika üniversiteyi bitirdiğinde hepimiz gibi iş hayatı denilen denize atıldı ve boğulmamayı öğrendi. Yavuz Turgul ile reklam ajansında, İKS' de ve İF İstanbul Bağımsız Film Festivali'nde çalıştı. Tam altı yıl boyunca da uzun uzun mesailerle hastane yöneticiliği yaptı. Bu kadar mükemmeliyetçi olursa yakında kalp krizi geçireceğini fark ettiğinde biraz geç kalmıştı ve çoktan kurdeşe dökmüştü bile.

YEMEKLERİN ALGORİTMASINI ÇIKARDI

Yemek Refika Birgül için geçirilmesi gereken bir angarya değil, hayatının doğal bir parçası. Mutfakla ilişkisi, boyu ocak seviyesindeyken tüm aileyle bol köpüklü Türk kahvesi yaparak başladı. Abisi Tolga ona iştah buluşturdu. Yemek pişirme zevkini mutfağa meraklı olan abisini izleye izleye kapı zaten. Zengin Akdeniz mutfağını Kıbrıs'ı annesinden, teyze ve dayılarından, lezzetli İç Anadolu mutfağınıysa Nevşehirli babasından, dede, hala ve yengelerinden öğrendi. Akrabalarını görmek için gittiği Londra'da damak zevki iyice gelişti.

Parmak kadar bir kız çocuğuyken hastaneden eve yorgun argın dönen anne-babasına münvüli yemekler hazırladı, onlar da afiyetle yedi. İlk münvüsünü hiç unutmuyor Refika: "Fırında kremalı şaraplı tavuk, zeytinyağlı taze fasulye ve çikolatalı süfle. Daha o yaşta süfleyle kocaman kocaman kabartmayı öğrenmiştim."

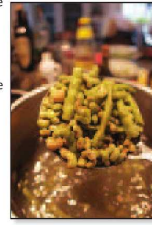
Yemekle haşır neşir olurken hep daha farklısını aradı, bulamayınca kendisi yaptı. Sevgiyle yapılan yemeğin hem vücudu hem ruhu iyileştirebileceğine inanarak, gece uykularından yeni tariflerle uyandı. Mutfakta deneyler yaptı, matematik sevdasıyla yemeklerin algoritmasını çıkarmaya uğraştı. Bu arada eşten dostan "E hâlâ daha ne duruyorsun ki? Ne zaman bir yemek kitabı yazacaksın?" laflarını pek sık işitiyor olmuştur. Hikâyeler yazan hayalperest bir öğrenci olarak yazıya ve fotoğrafa da epeyce aşinaydı zaten. Böylece bir yıl önce kolları sıvadı, eline kalemi ve fotoğraf makinesini alarak yemek kitabının sıfatını yaptı. İlk altı ay gece yarısına kadar hastanede

çalışıyor, nefes alabildiği en küçük boşlukta da kitabı için çalışıyordu. O huzla 600 sayfaya ulaştı.

SONUNDA İLK AŞKI YEMEĞE DÖNDÜ

Kitabın boyu kendi boyunu aştığında, kurdeşenler döktüğünde, streten tansiyonu 16'lara çıktığında; yani bundan altı ay önce, Refika da iş hayatına kibarca "Hoşça kal" dedi. Ve sonunda tamamen kitabına odaklandı. Sonunda ortaya sevimli, genç, sahici, sıcak ve faydalı bir yemek kitabı çıktı: 372 sayfalık "Refika'nın Mutfağı/Cooking New Istanbul Style..."

"Başka bir hayata geçmeyi seçerken sadece gönlümü dinledim. Bundan sonrası nasıl gelişir, hiç bilmiyorum. Yemek yaparken ve paylaşırken duyduğum mutluluk hissinin kaybedeceğim diye içim titriyor. Hayatta bundan daha sakinleştirici ve ödüllendirici bir şey bilmiyorum. Hele de sevdiğin birine yemek yapmanın keyfi hiçbir şeyde yok" diyor. Kalabalık bir ailede neşelenen yemekler ona mutfak telaşını ve paylaşmanın kıymetini öğretmiş.



Arkadaşı Elif Şafak velayeteryen olduğu için özel olarak hazırladığı ve tarifini kitaba da koyduğu nohutlu E.Ş. köftesini kalp çarpıntılarla pişirmiş "Acaba Elif beğenecek mi?" diye: "Birini düşünerek yemek yapmayı hep çok sevdim. Arkadaşlarıma da sevgilerime de... Sevgiler kıymetini bildi mi, emin değilim ama arkadaşlara yapmak çok zevkli."

Refika Birgül'ün dünya üzerinde yemeklerini en çok sevdiği insansa babaanneleri ve kendisiyle aynı ismi taşıyan kuzeni Refika Ablass.

"Yemek yapmak sanıldığundan çok daha kolay. Serçe parmağı inceliğinde sarma, bir kaşığı dolduracak mantı gibi sınırlamalardan kurtulduğunuzda her yemeği yaparsınız. Dışındığınızdan çok daha az zaman ve para harcayarak geleneksel Türk mutfağına yeni bir yorum getirebilirsiniz mesela. Öyle büyük bir keyif ki bu, kendinizi bir kez kapırdığınızda kurtulmazsınız. Heyecanla ve sevgiyle yapılan yemeğin tadının gerçekten değiştiğine de samimiyetle inanıyorum."



Başrolde kadayıf mantı ve yufka suşi

"İngilizlere hem yemek yemeyi hem de pişirmeyi öğreten şef Jamie Oliver'dan etkilenmedim desem yalan olur" diyen Refika zor ve karmaşık tariflerden hoşlanmıyor. Temel mutfak bilgileri öğrendikten sonra yaratıcılık ve hayal gücüyle yeni tatlar yaratabileceğine inanıyor. İyi ve taze malzeme kadar, mahalleli fırıncının, balıkçının, manavın, yufkacının ve saksıda yetiştirilen fesleğinin hatırlarına da önemsiyor. Bir yandan geleneksel Türk mutfağına sahip çıkan, bir yandan da çağdaş bir mutfak öyküsü anlatan kitabın unuttuklarımızı yeniden hatırlatma ve onlarla yeni lezzetler hazırlamak gibi bir misyonu da var. Mesela tarhana ve erişte gibi aşına olduğumuz ama neredeyse tatmayı unuttuğumuz lezzetleri kısa sürede ve basit bir şekilde yapmayı öğretiyor.

Kadayıf serbetli tatlı halinden başka türlü yenemez mi? Zaten pişirilmiş olarak satın aldığımız yufkayı neden yeniden pişirme ihtiyacı için deyiz? Bu tür soruların ışığında yaptığı "kadayıftan mantı" ve "yufkadan Türk suşisi" gibi keşiflerini de paylaşıyor. Yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edebilecekleri kitaptan yeni ev kuranlar mutfak düzeniyle ilgili bilgiler öğrenebiliyor. Gözü kapalı yemek yapanlarına "Aaa bu daha önce hiç aklıma gelmemişti!" diyebilecekleri bizim malzemelerimizle üretilmiş yepyeni tarifler var. Anlayacağınız kitap sadece tariflerden değil, bunları kapsayan dört ana bölümden oluşuyor. Tariflerse corba, salata, erişte, hamur işi, mangal/şiş, köfte, tatlı ve ikramlar olarak sınıflandırılıyor. Boyut Yayınları'ndan çıkan Türkçe/İngilizce kitapta Refika Birgül ve Alp Koralı'nın fotoğraflarına Gülin Ekinci'nin editörlüğü ve Emre Duygu'nun grafik tasarımı eşlik ediyor.

