

Yayın Adı Zaman Cumartesi

Referans No 17468527

Renk Renkli

Yayın Tarihi 18.02.2012

Etki Olumlu

STxCM 45,00

Küpür Sayfa 1

Tiraj 773105



Yayın Adı Zaman Cumartesi
Referans No 17468527
Renk Renkli

Yayın Tarihi 18.02.2012
Etki Olumlu
STxCM 535,00

Küpür Sayfa 2
Tiraj 773105

cumartesi
08
18 ŞUBAT 2012 CUMARTESİ

Ekranlarda gördüğümüz aşçıların hepsinden farklı bir tarzı var. Sanki işten eve gelmiş de al el acele dolaptaki malzemelerden akşam yemeği hazırlıyormuş gibi. Bildiğimiz köfteyi, dolmayı, tarhanayı öyle güzel ve süsleyerek sunuyor ki lüks bir restorandaki yemeklerden daha sık görünüyorlar. Post-modern aşçı Refika Birgül'ün mutfağına girdik ve gördük ki o sadece yemek pişirmiyor, yemegin felsefesini yapıyor.

HABER
GÜLİZAR BAKI
FOTOĞRAF
USAME ARI



Korkarım yaşlanınca bana kadayıfçı teyze diyecekler

Hızlı, pratik ama telassız ve de eldivensiz çalışıyor. Sarma, dolma, mantı yapıyor, kadayıf ve yufka kullanıyor. En son büyük annelerimizden duyduğumuz deyimlerle konuşuyor. Tüm bunları yanında götürmü, tarzi gayet modern. Öğrendiğe ne kadar az bildiğimizi yüzümüze vuran köklü bir mutfak kültürüne sahip olduğumuzu söyleyen post modern aşçı Refika Birgül, mensubu olduğu yeni nesil, "çok farklı ailelerin üzerine rahat cömürs torunları"na benzettiyor. Bu zenginliği anlamak ve üzerine yeni güzellikleri eklemek yerine pek çok tarifi unuttuğumuzu hatta daha vahimi, başka kültürleri, başka lezzetleri üstün gördüğümüzü. Bir de yeni neslin pek güzel yemekler yapan annelerinin kızlarına öğretmediklerinden vuruyor. 29 yaşında tansiyon sorunları yaşamasa hastane yöneticisi Refika Birgül'ü en çok sevdiği işe, yemek yapmaya yönlendirmiş. Detayını Türk mutfakları haramlarının hazinesine benzetene ve "biz o hazinenin daha en üstündeki bir taşını görüyoruz" diyen Refika Birgül'le Kuzguncuk'taki bogaç manzaralı mutfağında görüştük.

Bu hazinenin nasıl keşfettiniz?

Anne-babam doktor. Abim ve eşi de. Yani ailede herkes doktor. O yüzden ben ailede cırcın ördek yavrusu gibiyim. Çocukluğumda çok yoğun çalışıyorlardı. Eve geç gelirlerdi. Annem mutfakta pek girmezdi. Tam bir işkollü. Benim merakım ise yemek yapmaktan daha öte ailemi mutlu etmekti.

Robert Koleji'nden sonra Koc Üniversitesi'nde psikoloji okumussunuz. Sonra hastane yöneticiliği yapmışınız. Yordum deyim mi mutfak girdiniz?

Aslında ben matematik insanıyım. Liseyi bitirdikten sonra psikoloji okumaya karar verdim. İnsanları daha iyi tanımak içindi bu tercih. Mezun olduktan sonra İstanbul Film Festivali gibi birçok önemli organizasyonda çalıştım. Nihayet ailemin çağrısıyla hastanede başladım. Pazarlama ve halkla ilişkilerden genel müdürlüğe kadar yükseldim. Çok yoğun tem-
polu çalışıyordum. Bu süreçte hafta sonları arkadaşla-

ma çağırmaları yemek yapıpdim. Türk süsü, yalancı İskender, kadayıf mantıyı yiyeceğiz dedim. Ben "ben yapmışım" diyeceklerdi. Bu sözleri beni çok etkiledi ve kitabımı yazdım.

Anneniz yemek yapmazmı ve İstanbul'da büyümüşsünüz. Ama Anadolu mutfağına ve deyimlerine çok hâkimsiniz. Nasil?

Annem Kıbrıslıdır ve Kıbrıslıların kadın da erkek de çok meraklıdır yemeğe. Erkekler de en az kadınlar kadar hatta biraz daha fazla yemek yaparlar. Teyzelerin, dayıların inanılmaz yemek yapar. Ben de Kıbrıs mutfağından çok yemek yaparım. Babam Nevşehir'in köyündendir. Mantı, sulu köfte, bulgur o taraftandır.

Anadolu deyimlerini çok kullanıyorsunuz. Genç bir aşçıyı Anadolu mutfaklarına alışık olmadığımız deyimler...

(Gülüyor) Ağzına atıyorum, yiyorum ve "iki araya bir döreye" diyorum mesela. O da bir zenginliğimiz. Modern birinin o deyimleri değil de başka deyimleri kullanıyor olması bir şartlarına aslında. Hâlbuki onlar çok biz. O deyimler ağızdan ağza aktarılan felsefeler. İnsana çok şey öğretiyorlar. Onların da yok olmaması lazım. Dedemin köyünde "yananla yıkları Hasanla Hüseyin yesin" diye bir laf var. Buldum o Hasan'la Hüseyin'i. Torunları var. Meger köyün en fakirleriyim. Yanan da yarılan da yufka. Onları ayırmak Hasan'la Hüseyin'e veriyorlarmış. Bu kültürü tutabildiğimiz kadıyla tutmaya çalışıyoruz. Geleneklerin devamı etmesini zorlaştırın belirti kuralları var. O kuralları aslında gelecekte değil. Onlardan sıyrılıp geleneklerin devam edebilmesini sağlama amaçlı.

Mesela?

Denir ki, İstanbul saması serce parmak kalınlığında olmalı. Kadının serce parmağı zıtlık. Sarma sarmak bir gelenek ve çok güzel bir şey. Çok biz bir şey. Ben bu kadar ince sarınamayacağım ve yerine makarna yapacağım, bu kuralı ihlal ederim. Bu kuralı kadınların çok işinin olmadığı zaman da işlerini zorlaştırmak için yapılıyor herhalde. Bir kaskıta kırık mantı... Hiç yapamamaktansa büyük yaparım mantıyı.

Bu çağın insanının sadece yemek kültürüne değil yediğine yabancılaşması var.

Yabancılaşma, bu de kimnetini bilmeneme. Bizim çocukluğumuzda yerde bir ekmeğe parçası bulduğumuz-

da öptük, alınıma sürer, yukarı koyardık. Şu an, günde 6 ile 10 milyon ekmeğe çöpe atılıyor. Nereden nereye! Bir parça kırıntı yere düşse kötü hissederdik. Ama bu günküce normalleşiyor. "Tabakta yemek bırakırsan arkandan koşar"dan tabakta yemek bırakarak yemeyi diyetisyenler tavsiye eder oldu. Bizden sonraki nesil daha vahim. Amerika'da çocuklara domatesi gösteriyorlar ve bu ne diyorlar. Çocukları bilmiyor. Ketçap neden yapıyor diye soruyorlar, hep bir ağızdan domates diye bağırıyorlar. Domatesle ilişki o kadar kopmuş ki, matematiksel olarak biliyor ama domatesi hiçbir zaman bütün olarak görmemiş.



NTV'de program yapan Refika Birgül'e göre aşçının elinin lezzetini arttıran sihir, sevgi. İnsanların beğenisi, yapma daha lezzetli yemekler için teşvik ediyormuş.

Bizde bu kadar değil herhalde?

Biz bu bakımdan biraz daha şanslıyız. Bir önceki jenerasyona kadar evlerimizde yemek yapıyorlardı. Şimdiki nesilde ise yemek yapmaya karşı özenme var.

Ama Türk mutfağına kompleksli bir yaklaşımla var. Batı mutfakları daha üstün görüyorlar.

Aslında bu trendin sonuna gelindi. Kıyafet almaya gittiğinizde bile "ama bu ithal" derlerdi. Şu an ithal diye daha güzel olacak algısı epey azaldı. Biz sunumunuzu hiçbir zaman önemsemedik. İçerimiz, tadımız güzel çünkü. Yeni dünyada artık algı yani reklam önemli. "Kaliteli mal yapma da reklamını iyi yap" anlayışındayız. Bizim yemegimizin görüntü noktasında değişimlere ihtiyaç var. Köfteyi mesela annemiz alır, öyle koyar tabağa. Halbuki köfteyi yan yana düz. Az yoğundu çarp üzerine dik, azıcık sunmak koy, Bam-baska bir görüntüye bürünüyor. Üstelik bir şeyle olayın rengi değişiyor. g.baki@zaman.com.tr

10 dakikada dolma yapmaya çalışıyorum

Makarna yapmak herkese kolay geliyor. Dolma yapmak... Benim aslında değiştirmeye çalıştığım şey, bu geleneksel lezzetleri 10 dakikada yapılabilecek çözümler bulmak. Hayat sarıyan belli, bir yemekle 3 saat uğraşamayacağız.

Ana dili gibi 'ana damak tadımız' var

Ana dili diye bir şey var. Sonradan 10 dil öğrenseniz de ana dilde çok daha rahat edersiniz. Yemek dili de öyle. Gidip orada, burada yerisin ve bir gün kebab yerisin oh be dersin. Bam-baska bir şey hissedersin. Annenizin yemekleri gibidir. Ana damak tadı bu işte.

Bir ailede çocuk neyse, yeni tarifler de mutfakta o dur

Bir tarafa dünya mutfakları var, bir tarafa Türk mutfakları. Dünya mutfaklarında çok iyi olan şeyler var. Bizim mutfaklarımızda da çok özel şeyler var. Bu mutfaklardan aldığımız bazı teknikleri, bazıları bir malzemeyi birleştiriyoruz. Ama temel değerleri bozulmaması gerekir. Çünkü nasıl bir aile çocuk yapmаса ailenin devamlılığı kesili ayneyle öyle yeni tarz üretmemek bizim mutfaklarımızda da soyu kesilen aile gibi geriye düşeceğimiz ve etkinliğimizin azalacağını düşünüyoruz. Dolayısıyla bu mutfak yeni tarif üretmede öncül olmalı.

Bakkal amcamı geri istiyorum

İnsanlar ve mahallelerle ilgili sosyal projelerim var. Üç tane bakkaldan geçiyor yemek kültürünün devam edebilmesi. Bir tane si ev, diğeri okul ve de ana caddelerimiz. İngilizler geleneklerine sahip çıkıyor, hâli en pahalı caddelerinde bile ekmeğe, balıkcı, kırtasiyecisi var. Bizde mahallelere market açılıyor bakkal, manav ve fırın gidiyor. Bakkalı amcamı, yufkacı abiyi geri istiyoruz kampanyası bu. Bir başka projem, kadayıfın ve yufkanın devam etmesi için kütanelerde baska bir şeyin de mutfaklarda yapılması lazım. Ve korkarım yaşlanınca bana kadayıfçı teyze diyecekler.

