

Yayın Adı Birgün Pazar
Referans No 18954020
Renk Renkli

Yayın Tarihi 22.07.2012
Etki Tarafsız
STxCM 245,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 6867
Sayfa 3

PORTRELER



SELEN DOĞAN

selendoğan@yandex.com

Refika Birgül yemekle hayatın iç içeliğinden söz eder ve asıl malzemenin sevgi olduğunu söyler. Mahalle yufkacısından elle açılmış taze yufka almak, sebze için pazara gitmek, terasta kendi yeşilliğini büyütmek, hem doğayı hem damak tadını hem de özgün olanı korumaktır ona göre.

İstiridyenin İncisi

Gastronomiyle ilişkiniz aşk katında değilse, Çinlilerin kuş yuvasından çorba yapması (bildiğiniz yuva) veya İngilizlerin domuz kanından mamul pudingi (bildiğiniz kan) size heyecan vermez. Bu heyecan, bağrılarımızın olduğu kadar beslenme öğretilerimizin de pek hoşuna gitmeyecek gıdalara bünüyle inatlaşarak siliş süpürebileceğimiz anlamına gelmez, fakat beslenmenin sınırları olmadığını gösterir ki hakikaten heyecanlanmaya değer. Uzak doğuda geyik plasentası veya köpek penisi yiyeceğe değildi mangal başında koç yumurtasını övenleri mutfak tanrılarına havale edelim önce. Sonra da savaş, kurtaj gibi tatsız gündemden biraz uzaklaşıp Amerikalılara yemek yapmayı öğreten kadına misafir olalım. Mutfağın alelade bir ev köşesi değil bir iş atölyesi olduğunu gösteren ve yemek yapmayı gerçekten ama gerçekten seven Julia Child...

Onu ilk gördüğümde otomobil tekeri büyüklüğünde bir ekmekle sandviç yapıyordu. Her şeyin XXL olduğu (beyinler hariç) Amerika'da porsiyonlar da büyük tutuluyor malum. Bir başka gün onu ekranda yakaladığımda boyundan büyük bir balığın derisini yüzmeye çalışıyordu; Julia'nın boyu 1.88. Ama en güzel atomu parçalamayı anlatır gibiydi anlatıldığı sahadan yumurta idi. Yemekle pek ilgisi olmayanların "bir yumurta kırarım olur biter", ilgisi olmayanlarla dalga geçenlerin de "ayol bu yumurta bile kıramaz" gibi cümlelerinde geçen bu protein kutusu Julia'nın elinde öyle mühim bir tabağa dönüşmüştü ki, bu yaşa kadar omlet diye yaptığım şey Kapadokya çömleği miydi diye kendime sordüğümü bilirim. İşte böyle aklı yemek yapanları sevelim, destekleyelim.

36 YAŞINA KADAR YEMEK YAPMADI

Julia McWilliams ya da onu tanıdığımız adıyla Julia Child, bu güzel pazar gününden tam 100 yıl önce, 1912'de aileden zengin bir anne ile emlakçı bir babanın üçüncü çocuğu olarak doğdu. San Francisco'da zenginlerin gittiği bir kız okulunda eğitim alırken tenis ve golf oynadı. Atletik, maceraperest bir çocuktu ama sporcu olmakta gözü yoktu. 1930'da yazar olma arzusuyla Massachusetts'teki Smith Koleji'ne girdi. O dönemde ünlü kadın romancılar vardı ve Julia onlardan biri olmayı kafasına koymuştu. Gazete ve dergilere yazılar yazdıysa da hiçbirini yayınlanmadı. Mezun olur olmaz New York'a taşındı. Ev mobilyaları satan bir firmanın reklam bölümünde çalışırken firmanın Los Angeles'taki mağazasına transfer olan Julia, itaatsiz olduğu gerekçesiyle buradan kovuldu. 1941'de savaş başlarken Washington'a gidip Stratejik Hizmetler Dairesi'nde çalışmaya başladı. Bu,

hükümetin kurduğu yeni bir birimdi ve gizli belgelerin taşınmasında Julia'ya kilit bir rol verilmişti. Bu görevle pek çok ülkeye gönderildi. 1945'te yine iş için gittiği Sri Lanka'da Paul Child'la tanıştı. Bir yıl sonra savaş da sona erince Amerika'ya dönüp evlendiler. Yeme içmeye meraklı, gustosu gelişkin bir adamdı Paul Child. Julia ise daha önce hiç yemek pişirmemişti. 1948 yılında Paul Paris'teki Amerikan büyükelçiliğinde görevlendirilince Fransa'ya taşındılar. Bir gece Rouen'de yediği istiridyeyi ve içtiği şarap onun için bir 'mutfak aydınlanması' oldu. Kocasının eve getirdiği ünlü ansiklopedi Larousse Gastronomique ile bundan sonra yaşamını neyle dolduracağını bulmuştu. Dünyaca ünlü şeflerin yetiştiği aşçı okulu Cordon Bleu'ye gitmeye başladı. Burada ev kadınları için verilen cici eğitimden hoşlanmadı, okulun alt katında askerler için açılan sınıfa gitmeyi tercih etti. Burada sıkı bir eğitimin ardından artık hazırdu.

ÜÇ KASE JELİBON YİYECEĞİNE

Okuldan arkadaşları Simone Beck ve Louisette Bertholle'la birlikte Üç Gurmeler okulunu kurdu. Seçkin Fransız mutfağını ortalama Amerikalıların damak zevkine adapte etmek istiyordu. Üç aşçı birlikte iki ciltlik bir yemek kitabı yazmaya koyuldular. Yazımı yıllar sürdü. Yayıncı sayfa sayısı 800'e yaklaşan bu kitabı basmayı reddetti. 1961'de kitap başka bir yayınevi tarafından basıldı. O zamana kadar Amerikalılar yemek kitabı olarak bir tek Irma Rombauer'in 1936'da yayımlanan Joy of Cooking (Yemek Zevki) kitabını kullanıyordu. Julia'nın kitabı beş yıl boyunca en çok satanlar listesinden immed ve mutfak fareleri için eşsiz bir kaynak oldu. Julia kitabını bir televizyon kanalında yayın sırasında yumurta pişirerek tanıttı. İlgi inanılmazdı. Çok geçmeden televizyon programı yapması için teklif aldı. Program başına 50 dolarlık teklif kısa süre sonra 200 dolara çıkacak, 'Fransız Şef' adlı program ülkedeki 96 tv istasyonundan halka ulaşacak ve Julia ülkenin en tanınmış yüzlerinden biri olacaktı. 1966'da 'Emmy Ödülü' aldı. Aynı yıl 'Time' dergisine kapak oldu. 70'li ve 80'li yıllarda hiç ara vermeden ABC televizyonunun gündüz kuşağında yemek programları hazırlayıp sundu. Kitapları ise 90'lar boyunca da yayınlanmayı sürdürdü: Her popüler figürün bir düşmanı vardır; ellerini yıkamıyor, parmak kemiklerini sıklatıp çiğ ete oynayıp duruyor, yaptığı yemekler çok yağlı gibi eleştirileri içiren pek çok mektup geliyordu. "Bu hijyen delisi insanlara dayanamıyorum" diyor ve ekliyordu: "Üç kase jelibon yiyeceğine bir dilim çikolatalı pasta yersin olur biter."

Julia Child 1993'te Mutfak Sanatları Akademisi'ne kabul edilen ilk kadın oldu. Ertesi yıl eşini kaybetti. 2000 yılında Fransa'nın en yüksek nişanı olan Legion d'Honneur'ü almaya hak kazandı ve kısa süre sonra da emekliye ayrıldı kendini. İki yıl sonra Amerikan Tarihi Müzesi'nde yemek programlarını çektiği mutfak yeniden canlandırıldı, sergilendi. 2004 yılının ağustos ayında 92. doğum gününe iki gün kala böbrek rahatsızlığı nedeniyle aramızdan ayrıldı. Ölümünün ardından, yeğeninin çabasıyla 'Fransa Günlerim' adlı kitabı basıldı. 2009 yılında yönetmen Nora Ephron bu yemek delisi kadının öyküsünü filme çekti; Julia Child'ı Merly Streep'in canlandırdığı 'Julie & Julia' yılın en çok izlenen filmlerinden biri oldu. 40 yıl boyunca adı 'iyi yemek'le birlikte anılan Julia Child gerçek bir şefi. Yaptığı işi çok iyi bilen, malzemesini tanyan, iyi yemek pişirmenin püf noktalarını paylaşıp cıvı cıvı davranmayan tutkulu bir kadın...

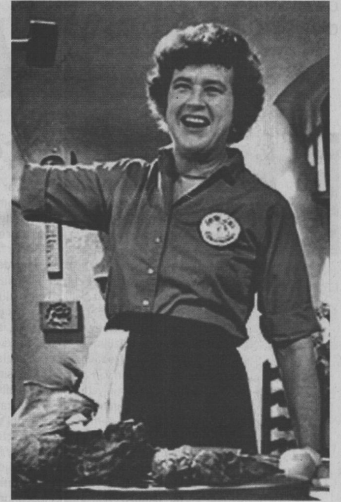
ŞEFLERİN DÜELLOSU

Aslında kadınlar, onlara 'anavatanları' olarak öğretilen mutfakta vakit geçirmeyi genelde sevdi. Çaresizlikten belki. Evde kimsenin dinlemediği ve fazla değer vermediği kadınlar kendilerini ifade etmek için mutfakta sanat eserleri yaratmaya yöneldi. Böylece başka kadınlarla iletişim kurabilecek, emeklerinin ürününü paylaşabilecek. Çıtır bir böreğin, ışıltılı bir sefalet reçelinin veya kıvamlı bir çorbannın 'sanat' olmadığını kimse söyleyemez. Bir de zaten kadınların rollerinin gereği mutfak onların yeriydi. Aileyi doyurmak, misafiri ağırlamak, yuvanın devamını sağlayacak ocağı tütürmek halen kadınların işi.

Ataeril ikizlülük bazı toplumların karakteridir. Birkaç yıl önce ekranda fırtına estiren 'Yemekteyiz' programına katılan erkeklerin çoğunlukla beceriksizlikleriyle, temizliğe dikkat etmemeleriyle anıldığını, kadın yarışmacıların da "Bir erkekten böyle bir sofa beklemezdim, pilavınız da tane tane olmuş" dediğini hatırlayalım. Sonra bugüne dönüp yeni ekran fenomeni 'Şeflerin Düellosu'na bakalım; mesele hırs, rekabet, güç gösterisiye ve 'şef'ler yarışorsa durum nasıl da tersine dönüyor değil mi? Bu kez kadınların ustaları sorgulanıyor ve kazananlar da çoğunlukla erkekler oluyor. Evde yemek yapan top kadınlarda, stüdyoda yapıldığında şef olmak kadınların ne haddine!

BİZİM JULIA CHILD'IMIZ

Cafe Fernando'nun yazarı Cenk Sönmezsoy'un "Sen bizim Julia Child'ımızsın" dediği Refika Birgül yemekle hayatın iç içeliğinden söz eder ve asıl



malzemenin sevgi olduğunu söyler. Mahalle yufkacısından elle açılmış taze yufka almak, sebze için pazara gitmek, terasta kendi yeşilliğini büyütme, hem doğayı hem damak tadını hem de özgün olanı korumaktır ona göre. Refika'nın da incelikler mutfaktır. Yeni ve özgündür. Her şeyden önce samimidir. Doğradığı ete, çektiği bibere, kopardığı naneye kendinin bir parçasıymış gibi davranır. Julia ve Refika ve belki başka birkaç gerçek şef daha, doğanın bize sunduklarına hayranlıkla bakmayı öğretti. Bir de yaşatmanın önemini. Elli yıllık pastanenin kadim tariflerle ve gerçek şekerle yaptığı limonata ile, kapitalist gıda zincirlerinin popüler dükkanlarında neyle yapıldığını bilmediğimiz o sarı sıvı arasındaki farkı görmekle başlar her şey. Binlerce yıl önce yemek pişirmede kullanılan toprak kaplar şimdi çok ünlü markaların ürün kataloglarında yer alıyor. Gross marketlerden alınmış sopa gibi salatalıklardan bıkanlar, bahçelerinde organikini yetiştirmeyi deniyor. Evlerine temizliğe gelen kadına köylü diye burun kıvrıran sonradan görmeler, köy yumurtası ve dalından şimdi kopmuş domates için ciplerine binip köy yollarını tutuyor. Öyle ya da böyle herkes bir biçimde yemekle ilişki içinde. Yemek yarışmalarında risotto yapacağı diye tutturmasalar bir de. ?