



REFİKA BİRGÜL

İLE REFİKA'NIN MUTFAĞINDA BİR GÜN...

“Refika’nın Mutfağı” adlı mutfak kültürü ve yemek kitabıyla gündeme bir anda bomba gibi düşen, sadece bir ayda ülkenin yeni gurme ikonu haline gelen Refika Birgül ile Kuzguncuk’ta başlayıp Üsküdar’a uzanan ve Refika’nın mutfağında son bulan keyifli bir gün geçirdik... Huzurlarınızda Refika Birgül ve onun, insanlara yaşam sevinci aşılayan mutfağı...

ALEM 146

Yayın yönetmenimiz Berna Erten, Refika’nın kitabını bana ilk gösterdiğinde bundan bir ay öncesinde ilerliyordu takvimler. Söz konusu kaliteyi keşfetmek olduğunda Berna Hanım’ın nasıl bir öngörü sahibi olduğuna daha önce defalarca şahit olduğum için kaliteli biriyle karşılaşacağımın bilincindeydim; ama böyle biriyle tanışacağımı hiç düşünmemiştim. İlk telefon görüşmemizde, çekimi Kadıköy çarşısında ya da mahalle bakkallarının, manavlarının, yufkacılarının olduğu bir yerde yapmak isteyince, ev hanımı figüründe biri olduğunu düşünmüştüm onun. Arada yaptığımız sayısız telefon görüşmesi ve yağmur muhalefetiyle defalarca ertelediğimiz çekimler sırasında değişmedi bu durum. Ta ki, geçen Cuma artık bu işi halledelim diye konuşup, buluşmamıza kadar... Refika beni, Beşiktaş’tan alıp, Kuzguncuk’a götürürken, ilk şoku atlattırmaya çalışıyor-

dum; çünkü karşımdaki yaşıtım biriydi! Yolda, aldığı macaronları birlikte yer ve yemek üzerine konuşurken, hala bu merakının nereden geldiğini çözmeye çalışıyordum. Yemek, tabii ki güzel bir şeydi; ama yemek yapmaya emek vermek ve bunu bir aşk meselesi haline getirmek, bambaşka bir durumdu. Kısa bir sohbetin sonunda 30 yaşında, Robert Kolej ve Koç Üniversitesi Psikoloji bölümü mezunu olduğunu öğrendiğim Refika’ya ilk sorum burcu oldu bu nedenle. Dünyada bu kadar iyi gurme olmayı başarabilen tek bir burç vardı çünkü: BOĞA! Tabii ki Refika, Boğa burcuuydu. Tıpkı diğer Boğa kadınları gibi, yaptığı her işi aşkla yapıyor, bu yüzden bu kadar başarılı olabiliyordu. Boğa, başarı demekti; ne istediğini bilen bir Boğa’nın önünde durmaksa söz konusu değildi. Muhteşem biriyle tanışmış olmanın keyfi, gün boyunca etkisini genişletti...

"En çok etkilendiğim konu, beni hiç tanımayan insanların kitaba sahip çıkması oldu. Yazılan bazı şeyler aklıma gelince gözlerim doluyor. Bir de kitabı satın almış ve okuyup etkilenmiş insanlardan gelen mektuplar var... Örneğin, uluslararası büyük bir şirketten emekli olmuş bir hanım, 'Kitabı her elime aldığımda önce göğsüme bastırıyorum, sonra açıp okuyorum,' demiş. Birine böyle hissettirebilmek ne kadar güzelmiş. Bunları hayal edemezdim sanırım."



REFIKA BİRGÜL İLE REFİKA 'NİN MUTFAĞINDA BİR GÜN...

Yayın Adı : Alem
İli : İstanbul

Sayfa : 148
Periyod : Haftalık

Tarih : 14.07.2010
Tiraj : 0

3/8

*“15 yaş, hiç kimseden yardım
almadan; başlangıcından
tatlısına, hatta şarap seçimine
kadar masayı sıfırdan
hazırlayıp, bizimkilere ziyafet
sunabildiğim yaş; ilk suflemin,
ilk şaraplı tavuğumun yaşı...”*



Çekim süresince enerjisi bir saniye bile düşmedi; önce portatif mutfakını kurdurup başında poz verdi; ardından Kuzguncuk sokaklarında, mahalle kültürünün kalbine doğru ilerledi. Önünde durmasını rica ettiğimiz evin kapı numarasının 15 olması ise tesadüften başka bir şey değildi; 15 yıldır yemek yapıyordu Refika; hayatının tam olarak yarısını bu işe adanmış ve bu tutkusuna artık işiydi. Kuzguncuk'tan ayrılıp çekim yapmak için Üsküdar'a giderken, yolda çok sevdiği yufkacısında durduk. Bizim için kadayıf ve yufka alıdı; kadayıf böreği yapmaya söz vermişti. Kısa bir yolculuğun ardından nihayet, Refika'nın Üsküdar sahilindeki evinde ve kitapta da gördüğünüz mutfakındaydık. İyi düzenlenmiş bir mutfak diye buna denirdi; gerçek bir aşçının, göz yaşları içinde, kıskançlıktan tırnaklarını kemirerek seyredeceği, muhteşem bir mekandı ve evin tamamı gibi, mutfak da tasarımı Refika'nındı. Eğer bir dekoratör arıyorsanız, mutlaka burcunu sorun ve Boğa burcu bir dekoratör bulun; bu konuda doğuştan gelen inanılmaz güçleri vardır! Refika bize, muhteşem dil peynirli ve Akçaağaç şuruplu kadayıf böreğini, iki dakikada tavada yaptı. Refika'nın evin çatısına kurduğu minik bahçesinde çekimimizi tamamladıktan sonra oturup keyifle enfes böreklerimizi yedik ve Refika ile gece 11'de bitecek olan röportaj maratonumuza başlamış olduk...

Röportajımıza geçmeden önce, son olarak belirtmemiz gerekir ki, ailesine ait olan Doğan Hastaneleri'nin yöneticiliğini bırakıp (Bu tip şeylerin söylenilmesinden hiç hoşlanmayacak kadar alçak gönüllü), kendi yolunda yürümeyi seçen ve ne doğru bir karar aldığını, çok kısa sürede gören Refika, gerçekten de bizim Julia'mız. Bir pozitif enerji, sevgi ve açık yüreklilik sembolü; doğal, rahat, kasıttan uzak ve kendisiyle barışık bir kadın. Sevgisini yemek yaparak göstermeyi seçenlerden... Onunla sohbet etmek ve bira bardağında çay içmek çok keyifli. Şimdi bu keyfi sizlerle de paylaşalım ve gelin, hep beraber Refika Birgül'ü daha yakından tanıyalım...

Seni biraz tanıyalım; nasıl bir eğitim aldın? Bundan önce neler yaptın, nerelerde çalıştın?

Robert Kolej mezunuyum. O yıllarda matematik, fizik resim ve fotoğraf benim en önemli muse'larımdı. Koç üniversitesinde psikoloji okudum. Üniversite yıllarımda, yedi kulübü bizzat kurdum. Mezun olurken, Kolektif Prodüksiyon'dan teklif geldi. Birlikte İf İstanbul projesini ve Türkiye'nin ilk açık hava sergisi olan Yaya Sergileri'ni yaptık. Rock'n Coke başta olmak üzere, pek çok organizasyonda aktif roller aldım. O dönemde amacım, sanatın belli bir zümreye değil, herkesin keyif aldığı ve hayatının bir parçası olan bir şey olduğunu hissettirmektir. Sonra ailem, geliyorsun ve bizimle çalışıyorsun dediler; bir şekilde kabul ettim. Sonra, aileme ait olan Doğan Hastanesi'nde çalışmaya başladım. Başlarda, iki kişilik pazarlama ekibi ile buna ayrılmış herhangi bir bütçe olmadan bir şeyler yapmaya çalışıyordum; o dönem, beni gerçekten çok zorladı. Ancak sonuçlardan yönetim mutlu olunca halkla ilişkiler, destek hizmetleri derken, yeni açılacak hastane projesi bana verildi. Onu tamamladıktan sonra, büyük hastanenin yöneticiliğini yapmam için çalışan ekipten teklif aldım; üst yönetim kabul etti ve çalışmaya başladım. Yedi ay öncesine kadar, günde 12 ila 14 saat arası çalışan, başka ne yaparsa yapsın, akli devamlı işte kalan bir insandım. Yemek, benim için hem bir kaçıştı hem de hayat kurtarıcı.

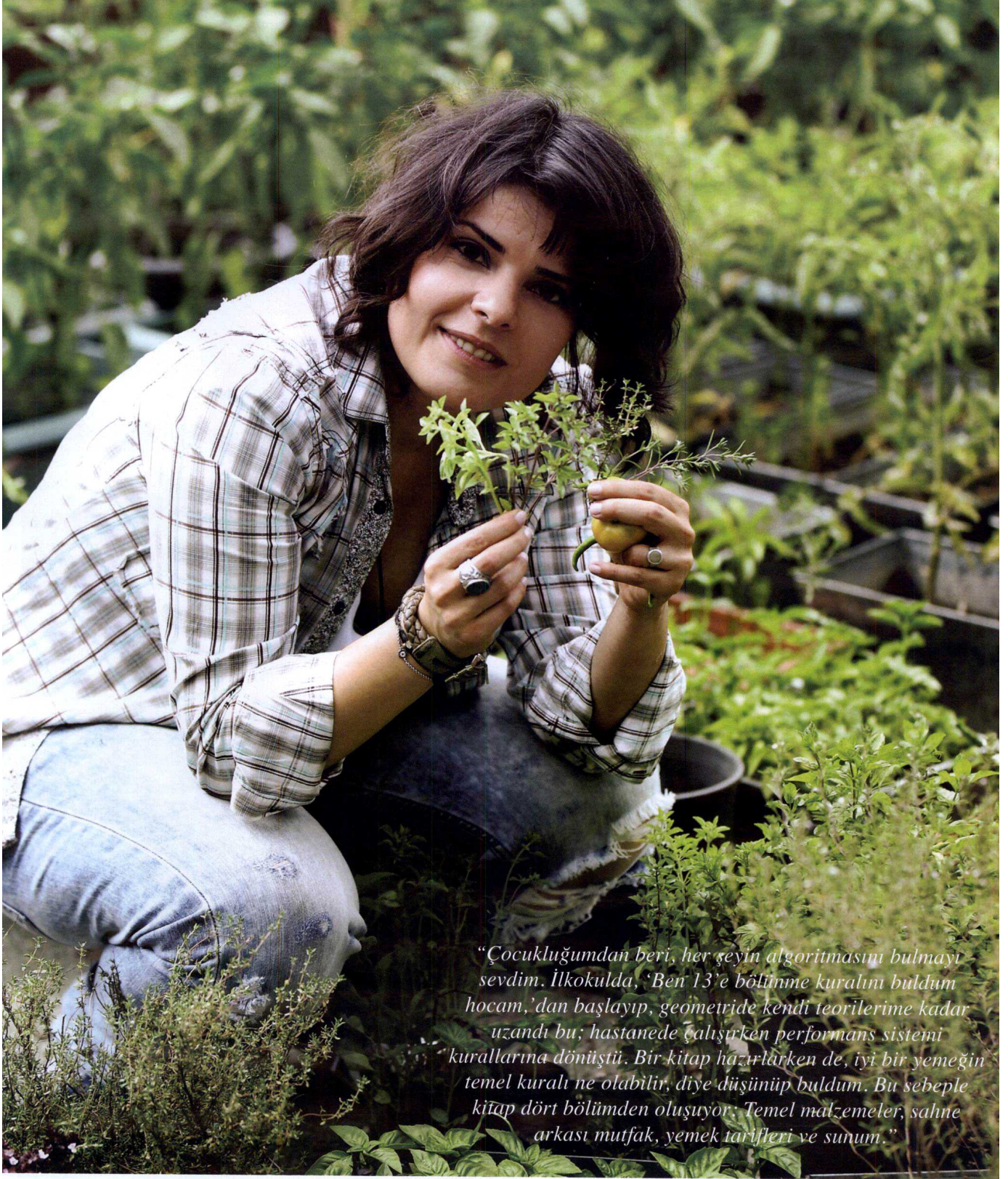
Yemek yapmaya çok küçük yaşta başladığını söylüyorsun. Hatta çekim yaparken, 15 numaralı bir evin önünde de poz verdin. 30 yaşında bir kadın olarak 15 yıllık yemek serüvenini özetlemeni istesek, bu yolculuğun nerede başlayıp bu günlere uzandığını özetleyebilir misin?

Benim annem Kıbrıslı. Kıbrıs aileleri büyük masalar kurar. Yemek işi sadece kadınlara özgü değil, büyük küçük herkesin katıldığı bir aile aktivitesidir. Bazı erkekler, kadınlardan bile iyi yemek yapar. Yaşlılar, fasulye, bamya soyar; ayıklar. Çocuklar, masa kurmasından; su, ekmek gibi gereksinimlerin karşılanmasından sorumludur; bahçeden gidip limon koparılacak, maydanoz kesilecekse, onları yapmaya başlayarak mutfaka ısınır. Bir de atlanmayan Türk kahvesi adeti vardır. Herkes başka sever kahvesini: Az şekerli, çok şekerli, orta, sade derken sekiz yaşında, üç cezve bir arada kahve yaparken bulabilirsin kendini. 15 yaş ise benim hiç kimseden yardım almadan, başlangıcından tatlısına, hatta şarap seçimine kadar masayı sıfırdan hazırlayıp, bizimkilere ziyafet sunabildiğim yaş; ilk suflemin, ilk şaraplı tavuğumun yaşı...

Türkiye'nin Julia'sı olarak anılıyorsun. Ancak senin muse'un başka... Oliver ve Julia'yı ele alalım; hangisi-



"Param yoksa aç kalırım korkusu olmaz mahallede... Mahalleli birbirine bakar; kim gerçekten açtır bilir, bu sıkıntıyı paylaşılabilirliği kadar paylaşılr. Kim ahlaklıdır bilir, olmayanı barındırmaz; esnaf olarak da sakın olarak da... Kriş mi patladı? Çırağına, 'Hasan bak ben de yarı kazanıyorum, bu ay sana yarı verebileceğim oğul,' diyebilir. Bir günde 300 kişi işten çıkaran sistemleri kavrayamaz bile mahalle."



"Çocukluğumdan beri, her şeyin algoritmasını bulmayı sevdim. İlkokulda, 'Ben 13'e bölünme kuralını buldum hocam,'dan başlayıp, geometride kendi teorilerime kadar uzandı bu; hastanede çalışırken performans sistemi kurallarına dönüştü. Bir kitap hazırlarken de, iyi bir yemeğin temel kuralı ne olabilir, diye düşünüp buldum. Bu sebeple kitap dört bölümden oluşuyor: Temel malzemeler, sahne arkası mutfak, yemek tarifleri ve sunum."

ne, hangi yönlerden benziyorsun sence?

Bunlar, çok güzel ruhlu insanların benzetmeleri. Benim, onlar gibi olabilmem için yiyecek çok fırın ekmeğim var. Julia Child ve Jamie Oliver'da, kendimle özdeşleştirebildiğim şey, samimiyet; bir de yaptıkları işten duydukları keyif. İkisinin de hayatta ne yaparlarsa yaparlar başarılı olabileceğine inanıyorum; ancak onlar kalplerini dinlemişler. Başka sebeplerden de kalplerini dinlemekten vazgeçmemişler; sanırım ikisinin de çok özel kılan şeyler bunlar. Benim şimdiye kadar yaptığım tek şey, gerçekten kalbimi dinleyerek çıkardığım bir kitap.

Yazdığın yemek kitabı, pek çok insanın kalbini doyurdu. İçine neler koydun ki bu yemek bu kadar lezzetli oldu? Sırrını öğrenelim senden...

ALEM 150

En önemli malzeme sevgi; severek ve keyifle yaptım. Beni, çok kötü hissettiğim günlerden çekti çıkardı kitap. İçinde geçmiştin ve bu günden olaylar, anılar var. Olabildiğince lafı dolandırmadan, benim için önemli konuları yazmak istedim; kalbimden ve aklımdan, araya pek fazla bir şey sokmadan... Çocukluğumdan beri, her şeyin algoritmasını, bir başka deyişle farklı değişkenler için geçerli olan kuralını bulmayı sevdim. İlkokulda her gün, "A... Ben 13'e bölünme kuralını buldum hocam,"dan başlayıp, geometride kendi teorilerime kadar uzandı. Bu, hastanede çalışırken performans sistemi kurallarına dönüştü. Bir kitap hazırlarken de, iyi bir yemeğin temel kuralı ne olabilir, diye düşünüp buldum. Bu sebeple kitap dört bölümden oluşuyor: Temel malzemeler, sahne arkası mutfak, yemek tarifleri ve sunum.

Fotoğraf çekmenin de hayatının en büyük keyiflerinden biri olduğunu söylemiştin; hatta kitabının içindeki bazı fotoğraflar da sana ait. Daha önce pazarlama deneyimi bulunan kreatif bir göz olmanın, başarını arttırdığına inanıyor musun?

Sanırım. Sadece, o gözü, iyi pazarlamak için değil, derdimi daha iyi anlatabilmek için kullandığımı söylemeliyim. Benim, kitabı yazarken bir derdim vardı; bizim inanılmaz "cool" bir yemek kültürümüz var, bunu hem kendi gözümlüze hem de dünya gözüyle tekrar değerlendirmek istedim. Bu kitapta verilen bilgiler ve sunulan çözümler, sadece mutfakla yeni tanışanlar için değil, sıkıldığı zaman girip torununa börek yapanlar için de geçerli; çünkü o tarafta da sunum ve malzeme ile ilgili bir kaygı yoktu. "Her şeyin



“Bugünlere sadece çok çalışma ve doğrulukla gelmiş, doktor bir anne-babanın kızıyım. Kitabı çıkartmam da inanın hiç kolay olmadı. Elimde kitap beş-altı yayınevine gittim. Bunların bazılarında ağlayarak çıktım. Bir tanesinde ağlamaktan yürüyemiyordum, dört saat boyunca da durduramadım kendimi.”

doğal”ın hayatın en önemli gerçeklerinden biri haline gelmeden evvel yemek yapanların damatlarının, sadece yemeğin görüntüsünün yeterince ona hitap etmemesi gibi sorunları olabiliyor. Fotoğrafa gelince... Fotoğraf çekmeye lisede başlamıştım. Arada karanlık odada kendimden geçip dersleri atlardım. Sağ olsunlar hem fotoğraf hocam hem de diğer hocalarım, hiçbir zaman bunu ciddi bir şekilde sorun etmedi. Üniversitemde yoktu karanlık oda; rektör destekledi, yaptık. Hayat insana çok güzel oyunlar oynuyor; bu kadar çok sevdiğin iki şeyin birleşmesi, bence hayatın insana oynadığı güzel oyunlardan.

Kitabın, çok kısa bir sürede, bu tip kitapların asla ulaşmadığı bir satış rakamını yakaladı. Bu başarıyı ve yoğun ilgiyi bekliyor muydun kitabı hazırlarken?
En çok etkilendiğim konu, beni hiç tanımayan insanların kitaba sahip çıkması oldu. Yazılan bazı şeyler aklıma gelince gözlerim doluyor, ne kadar güzel insanlar var şu dünyada diye. Bir de kitabı satın almış ve okuyup etkilanmış insanlardan gelen mailler, Facebook mesajları var... Örneğin, uluslararası büyük bir şirketten emekli olmuş bir hanım, “Kitabı her elime aldığımda önce göğsüme bastırıyorum, sonra açıp okuyorum!” demiş. Birine böyle hissettirebilmek ne kadar güzelmış. Bunları hayal edemezdim sanırım. **Artık bir köşen var... Hürriyet Gazetesi Cumartesi ekinde yazıyorsun her hafta; pek çok insanın hayalini**

kurduğunu ve bir türlü erişemediği pek çok şeye aynı anda ve sadece yemek yapmayı sevdiğin, bunu paylaşmayı iyi başardığın için kavuştun. Kısıkıldığını ya da engellenmeye çalışıldığını düşünüyor musun?

Bir Anadolu lafı vardır: “İt de yaza çıkarmış ama çektiği ayazı kendi bilirmiş,” diye. Bazılarına kolay gözükebilir; ancak senelerin çalışması, birikimi, hatta çekilen acıları ve bunlardan sıyrılma yolculuğunun da kitabı bu. Arkasında birileri olduğunu düşünenler oldu; sosyolojideki görünmeyen el gibi. Oysa ben bugünlere sadece çok çalışma ve doğrulukla gelmiş, doktor bir anne-babanın kızıyım. Kitabı çıkartmam da inanın hiç kolay olmadı. Elimde kitap beş-altı yayınevine gittim. Bunların bazılarında ağlayarak çıktım. Bir tanesinde ağlamaktan yürüyemiyordum, dört saat boyunca da durduramadım kendimi.

Kitabında, sevdiğin özel insanlara adadığın çok cici yemekler var. Bunlardan bazıları tartışma konusu bile oldu. Geçen gün buluşmamızda bunu çok güzel özetlemiştin aslında; “Sevgimi göstermenin en iyi yolunun yemek yapmak olduğunu düşünüyorum,” diyerek... Sevdiğini gösterdiğin bu yemekler arasından en çok sevdiğin, özel bir seçimin var mı? Ya da özel birine sevgini göstermene aracı olan bir yemek?

Belli birini seçemeyeceğim sanırım, her birinin yeri ayrı. Yakın zamanda yapıklarımdan örnek vereyim... En son

İstanbul’un, yani daimi aşık olduğum bu şehrin nimetlerine şaşıarak hazırladığım “İhlamlı Dondurma”. Birkaç hafta evvel yollar, sokaklar ihlamur kokuyordu mis gibi. Çok yoğun çalıştığım dönemlerde, bu kokuyu da duymayı iskelemişim. Çocukluğum geldi aklıma. Bir de kışın yaptığımız ihlamur çayında bu kokudan farklı bir koku oluyor. Ben sokaklarda duyduğum kokudan bir tat yaratmak istedim, İstanbul’un şerefine. İstanbul sabahı, serinliği, ihlamur kokusu ve çocukluk coşkusunu içinde barındıran... İhlamlı dondurma, bu hislerle oluştu.

Kitabın içinde yemek tariflerinin yanı sıra pek çok önemli bilgi, sofrayı düzeni ve yemek yapmak için gereken pratik kültürel doneler var. Tüm bu bilgiler, zaten aklında mıydı, yoksa oturup uzun uzun araştırdın mı? Birçoğu ana hatlarıyla vardı, birkaç eksik de vardı. Hatta kitap ilk bittiğinde, neredeyse bunun iki katı uzunluktaydı. Ancak sıkmasın, fazla ayrıntı olmasın, kolay anlaşılın ve sıkmadan okunsun diye çıkardım çok çarpıcı olmayanları. Onlar da halen benim içimde.

Eldeki malzemenin kullanılarak, yeni tatlarla ulaşılması mottosundan yola çıkıyorsun ve defne yaprağından cips, kadayıftan mantı gibi çılgınca tariflerin var. Yemek dünyasında yeni bir devrim yaptığının farkında mısın; ya da amacın bu muydu?

Benim tariflerim, henüz denize yeni atılmış ekmeğin parçaları

“Refika samimiyeti sever; yaratmayı, yaratana, düşüneni sever. Biz, biz yapan değerlere saldırılara dayanamaz. Biz, çok özel bir toplumuz; yemeğiyle, geçmişiyle, yaşadığı topraklarla; ruhumuzla, gönlümüzle... Bu sebepten, Batı veya Doğu özentisi olmayı sistemim kaldırmıyor.”



gibi geliyor bana. Henüz tadan ve kokusunu alan çok az kişi var. Eğer bir coşku yaratabilirse, geldiği yerde daha çok tarif ve fikir var. Ama denizin içinde dağılıp yok da olabilir... Bunu zaman gösterecek.

Teorik olarak, Türkiye'nin Ferrarisini Satan Bilge'si sayılabilirsin. Koskoca iki hastaneyi yönettikten sonra, yemekler aleminin başına geçtin. İnsan buradan bakınca yaptığın her işte son derece başarılı olduğun sonucuna varıyor. Başarıya odaklı biri misin? Kendini nasıl tanımlıyorsun bu konuda?

Hürriyetten Yeşim Çobankent de böyle bir benzetme yaptı, küçük Alain de Botton diye... Daha yolun çok başındayız, umarım dediğin gibi olur. Çok sevdiğim bir söz var "Aşk mücadelesi içinde değil, mücadele aşkı içerisinde ol" diye, Peyami Safa'nın. Benim için aslolan, gerçekten yolculuk; süreci keyifli işler yapmak. Böyle olunca, sonucun önemi bir hayli azalıyor. Bu yolculuklarımda başarısız olduğum, tökezlediğim, düştüğüm olmuştur; önemli olan, kalkıp devam edebilmek. Allah o inancı, kimsenin içinden almasın yeter ki...

Boğa burcusun ve klasik bir Boğa gibi doğuştan gurme olma özelliğine sahipsin. Astrolojiye sen ne ölçüde inanıyorsun; bunun etkili olduğu kimsinde mısın sen de? Yoksa yetiştilen ortam ve ev içindeki yemek kültürünü daha mı baskın buluyorsun bu yönümlünde?

Vallahi, orada burada okuduğumuz burçları bilemiyorum ama ben Suzan Miller derim. Onun dediklerine cidden inanıyorum. Ayrıca burçların da bir nevi algoritmalar olduğunu düşünüyorum. Dünya, herkese bir dönem şans verip bazen önünü kapıyor; herkesin yetenekli olduğu ve ilgilendiği konular farklı. Bunu neden insanların doğduğu zamana göre -yani döngüsel mevsimlere- göre ayarlamasın ki? Hatta bitkilerin, hayvanların bile burçları olabilir. Bir dönem fazla verdikleri, bol sudan fayda ve zarar gördükleri gibi. Tipik bir Boğa ve üzerine duygusal Yengeç yükselenli biriyim.

Refika'yı bize anlat desem... Nasıl biri, neleri sever, nelere kil olur; neler onu kızdırır, neler güldürür? Samimiyeti sever; yaratmayı, yaratma, düşünmeyi sever. Dedikodu yapmayı sevmez, beceremez, istesem de aklımda tutamam insanların hikayelerini. Bizi biz yapan değerlere saldırılara dayanamaz. Son zamanlarda anlamsız bir moda olan; ama Atatürk de şurada şunu yapmış gibi eleştirilerine dayanamıyorum. Bir süre evvel bir arkadaşım bir laf etti öyle bir sinirle ayağımı yere vurmuş ki, topuğumu kırdım. Biz, çok özel bir toplumuz; yemeğiyle, geçmişiyle, yaşadığı topraklarla; ruhumuzla, gönlümüzle; bu sebepten, Batı veya Doğu özentisi olmayı sistemim kaldırmıyor. Mahalle kültürünü çok sevdiğinden söz etmiştik daha önce. Mahalle, yufkacı, kasap, manav, bakkal... Ne anlama geliyor bu kelimeler senin için? İç dünyandaki karşılıklarını sorsam?

İnsanlık, dostluk ve samimiyet. Bir tarafta hep orda olan; sizin için seçtiği meyve ve sebzeleri paylaştan manav veya fırıncı var veya onun yavaş yavaş yetişen çırağı... Seni biliyor; iyi gününü, kötü gününü, hangi sirkeyi kullandığını, hatta sadece senin için getirdiği şarabı... Öbür tarafta, 18 kasalı bir markette çalışan genç kız geliyor aklıma; aklı başka yerde, çoğu zaman yüzüne bile bakmıyor, teşekkür ettiğinde üzerine alınmıyor... Yan yana duruyorsunuz; ama aranızda kilometreler var. Hatta birkaç ay evvel Ertuğrul Özkök yazmıştı: "Şimdi bu çocuklar, müşterilere kendileri de orada olmadan alışveriş yapmayı öğretiyor!" diye. Ayrıca mahalle ve esnaf demek orta sınıf demek; organik insan ilişkisi demek, ekonomik krize daha dayanıklı demek... İki açıdan, ekanomik açıdan yoksa aç kalır korkusu olmaz mahallede... Mahalleli birbirine bakar; kim gerçekten açtır bilir, bu sıkıntıyı paylaşabileceği kadar paylaşılır. Kim ahlaklıdır bilir, olmayana barındırmaz; esnaf olarak da sakin olarak da... Kriz mi patladı? Çırağına, "Hasan bak ben de yarı kazanıyorum, bu ay sana yarı verebileceğim oğul," diyebilir. Bir günde 300 kişi işten çıkaran sistemleri kavrayamaz bile mahalle. Son olarak; yemek, senin için nedir? İyi yemek nedir, kötü yemek nedir? Yemeği gerçekten güzel yapan nedir ya da?

Yemek, benim için sevgi, yarabilme ve uçabilme alanı; bir de baştan sona sürecine hakim olabildiğin bir süreç. Daha doğrusu, bunların toplamı ve de çarpımı. Yemeği gerçekte güzel yapan en temel şey sevgi; sevgiyle yaptığınız ne olur ise gerçekten kötü olamaz. Birileri benim için iflah olmaz bir romantik demiş; galiba haklı.

*"Çok sevdiğim bir söz var
'Aşk mücadelesi içinde değil,
mücadele aşkı içerisinde ol'
diye. Benim için aslolan,
gerçekten yolculuk; yol
boyunca keyifli işler yapmak.
Böyle olunca, sonucun önemi
bir hayli azalıyor. Bu
yolculuklarımda başarısız
olduğum, tökezlediğim,
düşüğüm olmuştur;
önemli olan, kalkıp
devam edebilmek.
Allah o inancı,
kimsenin içinden
almasın yeter ki..."*

