

Benim

KÖSEM REFİKA BİRGÜL
Yemek yazarı, aşçı

FOTOĞRAF: HÜSEYİN ALSANCAK

Psikoloji eğitilmiş yemek yazarı ve aşçı Refika Birgül Kuzguncuk'ta açtığı atölyesindeki 'pişirme' köşesinden bildiriyor...

Aklına gelen yemeği karatahtaya çiziyor

BAHAR ÇUHADAR / bahar.cuhadar@radikal.com.tr

● Bu köşede ne kadar vakit geçirirsiniz?

Bir ay oldu burada çalışmaya başlayalı. Bina 30 yıldır boştu. Günümün yarısından fazlası burada geçiyor. Binanın geri kalanı da dolduğunda akşamları da daha uzun kalmayı istiyorum. Sakin ve tek başına olduğumda yeni bağlantılar keşfedebiliyorum. Tat duyularım başka türlü işlemeye başlıyor. Benim için mutfak kullandıkça yerine oturan bir şey. Belli aletlerim var, onlara ulaşmak istediğim yakınlıklar var, burayı ona göre tasarladım. Bütçemiz olmadığından başka odalarda atılı tuğlalardan tezgahımı yaptım.

● Yemek yaparken elinizin altında muhakkak ne olmalı? Tarif defteriniz falan var mıdır?

Bıçak, havan ve kesme tahtası. Hiç tarif defteri tutamadım. İlk başlarda başkalarının tarif kitaplarına yazıyordum. Geçmişte yapıp da iki, üç sene unutup yapmadığım yemekleri başkalarının tariflerini görüp hatırlıyordum. Şimdi arşivim gazete ve kitabım. Bir de kara tahta, beyaz tahta ve camlar. Yazabildiğim her yere not almak gibi bir huyum var. Söz düşünce, hayal uçuyor yazı kalıyor. Bir yerlerde durunca ister istemez 'Hadi artık gel beni yap' diyor.

● Kendinize özgü yöntemleriniz var mıdır?

Bilgisayarın ve tahtalarının yardımıyla çalışırken çizmeyi seviyorum. Aklına gelen yemeği çizerim. Harikulade çizimler olmasa da iki paragraf yazı kadar bilgi aktarabiliyor on saniyede.

● Malzemelerinizi ödünç verir misiniz?

Sevmediğim bir huyum ama en vazgeçemem dediğim aleti bile, biri çok severse hediye ederim. Bir de kendimi ruhen vazgeçilmez olandan uzaklaştırmaya çalışıyorum.

● Yemek yapmayı kimden öğrendiniz?

Garip ama ağabeyim beni çok etkilemiştir. Ağız tadına çok düşkündü ve bir şeyler denemek isterdi. Türkiye'de çok yaygın olan "Bu

böyle yapılır" katı kurallarını onun sayesinde kırabileceğimi hissettim. Bizde mutfaklar büyüktür. Sohbetler mutfak masasında edilir. Dedem Kıbrıs'tan geldiğinde fasulyeyi, bamyanı birlikte ayıklardık. BBC'nin 'Can't cook wont cook' programına da aşkıttım. Dünya mutfağının evrilmeye sürecinin çok önemli bir parçası olduğunu düşünüyorum.

● İlk pişirdiğiniz yemek neydi?

Bizim ailede boyun ocağa yetiştirmeye başladığında kahve yapmakla başlarsın. İlk yemeğimi hatırlayamıyorum ama masa donatmaya başladığım yaş 14, 15'di. Sufle, zeytinyağlı fasulye, mantarlı kremalı şaraplı bütün tavuk.

● Kime yemek pişirmek istersiniz?

Jamie Oliver'a. Onun yemekle ilişkisi beni çok iyi hissettiriyor. Bir yemekten bir çatal aldığınızda bazen bir sürü şey söyleyebiliyorsun, o yemeği yapan hakkında. Bir de Atatürk'e yapmak isterdim. Atatürk'ün masayı muhabbet sofrası halinde kullanmasından, ehlikeyif olmasından dolayı giyiminden yemek ve müziğe çok zevk sahibi olduğunu düşünüyorum.

● Yemek pişirirken müzik dinler misiniz?

Her şeyi yaparken müzik dinlerim. iPhone sağolsun, müziklerimi yanımda taşıyabiliyorum.

● Vazgeçemediğiniz bir malzeme var mı?

Tüm karbonhidratlar, fındık fıstıklar ve yerel peynirlerimiz tutkuyla bağlı olduğum malzemeler. Hamur, yufka, kadayıf her kullandığımda nefesimi kesiyor heyecandan.

● Para kazanmak için şu andaki işinizden en ilgisiz ne yapmışsınız?

Beş buçuk, altı yıl hastane yöneticiliği yaptım. En son zamanlarımda temizliğinden, tanıtımına, doktor ilişkilerinden, yeni binaların inşaatına kadar sorumluydum. Gerci bunları da para kazanmak için yapmadım. Çok çalıştım ve para er ya da geç geldi. Ruhumu ancak çok çalışarak rahatlatılabildim 20'lerimde. Şimdi 30'larım giriyoruz, bakalım nasıl olacak.