

Yayın Adı Hürriyet Cumartesi Moda&Yaşam
Referans No 19791760
Renk Renkli

Yayın Tarihi 27.10.2012
Etki Tarafsız
STxCM 307,00

Küpür Sayfa 1
Tiraj 414312
Sayfa 13

ağız tadı

Refika Birgül
 rbirgul@hurriyet.com.tr

REFIKA'NIN MUTFAĞI

Frankfurt Kitap Fuarı'nda bir gösteri yapmam istendi. Böylece Gourmet Gallery'de ilk Türk yemeği pişmiş oldu

İnsan bir yola çıkarken pek çok hayal kuruyor. Çoğu zaman bu hayaller insanın yolda karşılaşacakları için değil aslen ayrıldığı yerden kopabilmesine yardımcı oluyor. Bir de yolda karşısına çıkabilecekleri ilgili serbetlenmesine yarıyor. Ama hayatın bir diğer oyununu da insana hep hayal ettiğinden biraz daha farklı sonuçlar vermesi.

Yemekle ilgili yolculuğuma çıkarkenki hayallerimden biri de memleketimin katman katman yemek kültürünün dünyada hak ettiği yerde görmekte ve Frankfurt Kitap Fuarı bu hayaline bir nebze de olsa katkı sağlayacak unsurlardan biri oldu. Kendi misyonumuya kabaca bir Hollandalı'nın evde keyifle lahmacun denemesi, çocuklarına dolma yapması olarak görüyorum.

Bunun için Frankfurt Kitap Fuarı'nda, Kültür Bakanlığı tarafından bir gösteri yapmam istendiğinde çok ama çok mutlu oldum. Hislerimi anlatmam pek de mümkün değil.

Frankfurt Kitap Fuarı dünyadaki en büyük kitap fuarı. Bir ucundan diğer ucuna gitmek isterseniz bütün gün yürümeniz gereken bir fuardan bahsediyorum. Her milletten yayıncı var.

Bir süredir kitap fuarında tüm dünyadan yemekler pişiyor. Türk mutfağı kanımca dünyada en çok katman ve renge sahip ve de bunu yüzyıllar içinde iyice hazmetmiş bir mutfak. Fuarın Gourmet Gallery diye bilinen bölümünde mutfak üzerine atölyeler, gösteriler gerçekleşti ve bu galeride ilk defa Türk yemeği pişti. Galeriye gelmiş Alman izleyiciler başta olmak üzere, bambaşka milletlerden izleyicilerle kadayıf üzerinden küçük bir dünya turuna çıktık.

40 DAKİKADA DÖRT YEMEK

Peki gösteri ve konuşma tam ne üzerineydi? Anafikri şuydu: Türkiye'nin inanılmaz bir yemek mirası ve zenginliği var. Biz de çok zengin bir ailenin artık üzerine rehaver çıkmış, gereksinimi olmadığı için her geçen gün çalışmaya biraz daha unutan çocukları gibiyiz. Halbuki inanılmaz bir birikimimiz var. Ben de kendimi dev bir buzdağının tepesinde bağdaş kumuş oturan uzun kollu bir çocuk gibi hissediyorum. Dağın tepesinden elimi daldırıp suların altından bir malzeme çekiyorum ve çektiğim malzeme kadayıf!

40 dakikada dört farklı kadayıflı yemek pişti. Beş çayına kadayıf böreği yaparken böreğin nasıl topraklarımızdan dünyaya yayıldığını ve özel bir lezzet olduğunu anlattım. Sonra ana yemek olarak kadayıf nianti pişirirken Uzakdoğu'nun "dim sum" ına ve İtalyanların "ravioli'si"ne göz kırptım. Ardından çür



Fotoğraf: Bahar Kılavcı



Dönen sosis mangalı

muzla Uzakdoğu'ya tekrar gidip, Almanya sınırlarına yakınlaşmak için de kadayıftan şimtel yaptım. Tüm bu yemeklerin 40 dakikada yapılabilmesi de mutfağımızın bir diğer sırrı aslen.

KİTAPLARDA SON DURUM

Fuarın yemek kitapları tarafına gelince elimden geldiğince bütün dünyada ön plana çıkarılan yemek kitaplarını gözden geçirdim. Phaidon'ın henüz bu konuda en güzel yemek kitaplarını çıkarıyor. Ayrıca her yıl bütün dünya yitirlerce ödül dağıtan Gourmand yemek yarışmasının kitaplarına da bakma fırsatım oldu.

Çok özel kitaplar ve çok sıradan kitaplar gördüm. Bir noktadan sonra hepsi ayrılaşıyor. Bu bakımdan Larousse çok yıllar evvel zamanının en önemli referans kaynağı olan Larousse Gastronomique'i çıkardığından bu kitapların gidişyle ilgili bir vizyonu olduğunu düşündüm. Sonra fark ettim ki yemek kitapları artık hayatın küçük parçalarını sunan paketler haline geliyor! Yani bahçeden bahçeden hap gibi bir kitapçık ve onun yanında da güzelce paketlenmiş kök temizleme fırçası ve bıçağı. Dolayısıyla eve alınan ve hayatı güzelleştirmeye yönelik objelere dönüşen kitapları aynen çorbada yapılan paketleme cinsiyile satmak aslında belki de kötü bir şey değil. Hem zaman kazandırıyor hem de hayatı değiştirmek için iyi bir adım.

Bu fuar benim için hem memleketin güzelliklerini uzak diyarlara taşıyabilmek hem de dünya standartlarında kitaplar çıkarmamın genel resmini görebilmek ve bu yolda devam edip, yenilikleri takip edebilmek adına nefis bir fırsattı.

Frankfurt'tan birer tutam

➔ **Dev yuvarlak dünya ızgarada meydan dükkânları:** Izgara mı? Neden yuvarlak ve kocaman olmasın? Her meydanı birkaç küçük seyyar dükkân mevcut. Bizdeki büfe mantığı gibi düşünülür ama bu büfelerin her birinin kendine göre özenli olduğunu ve yaptığı yemeğe önem verdiğini düşünelim. Bir buçuk metre çapında bir daire ızgara, üstünde etler ve sosisler var. Altındaysa tam ortada ateş yanıyor. Kenarlarda ateş yok. Dolayısıyla sen etini ızgara kenarından seçiyorsun, iki dakikada pişiyor. Acelesi olana hızla verebilmek için de pişirdiklerini kenara alırlar, böylece orada sıcak sıcak duruyor.

➔ **Frankfurt çalışma şehri:** İş saatlerinde inanılmaz sesiz ve sakin. Caddede yürürken karşınıza bir kalabalık çıktı. Ama tıklım tıklım bir kalabalık... Sokaklarda insan görmezken "Bu nedir?" diye merak ettik ve kalabalığın içine girdik. Herkesin elinde farklı bir çeşit sarap veya şampanya var. Bardağı 2.5 Euro. Yanında farklı yörelerden peynirleri seğebiliyorsunuz. Ama hiç öyle tıtanalı bir ortam değil. Meğerse çalışmayan daha doğrusu bütün emekli Frankfurtlular toplanmış.

➔ **Kleinmarkette güzel ekmekler:** Kleinmarket, Frankfurt'un hem sebze hem baharat hem de bütün dünya mutfaklarından ürün bulabileceğiniz küçük satıcıların birleştiği yer. Burada Türk kasabı ve manavı da mevcut. Bunun haricinde nefis ekmekler,

dünyanın dört bir yanından zeytinyağlar, sirkeler mevcut. Bizim 'Alman ekmeği' diye özlettiğimiz bu ekmekler gerçekten çok güzel. Senelerce sadece ekmeğin beyazını tüm Türkiye'ye yedirdikten sonra kalanını nasıl heba ettiğimizi o kadar merak ediyorduk ki!

Alman ekmeği gerçekten çok güzelmış. Hayatımda en güzel ekmeği burada yedim

➔ **Gerçek portakal yağı kullanarak hazırlanmış vegan kurabiyeler:** Kurabiye var kurabiye var. Binbir katkı maddesi, şeker sunubu, mısır nişastası, kötiün derken insanın ağız tadı bayatı kaçabiliyor. Böyle katır kutur kurabiyeleri Alman ekmeklerinin yanında görünce atladım. Sırrını sordum. Portakalın yağını çıkarıp kurabiyelere ekliyormuş. Çok hoşuma gitti, en kısa zamanda deneyeceğim.

➔ **Çorbalık karışık sebze:** Gösterim için hazırlanmış, malzemeleri temin etmek üzere Frankfurt'un sebze ve baharat çarşısı sayılabilecek Kleinmarket'teki Türk Mehmet Bey'e gittim. Mehmet Bey'den yeşillikleri seyerken fark ettim ki çeyrek kereviz, iki havuç, üç soğan lastiklenmiş, paketlenmiş. Bu nedir diye sorunca bana "Çorba paketi" dedi. Güzel bir çorba yapmak için gerekenleri birleştirmişler. Bu çözüm inanılmaz hoşuma gitti.

Marifetli maarif takvimi

- ➔ Kestaneler kebablık, hava kestane yemek kıvama.
- ➔ Çorbalarınız için et, tavuk, sebze suyu çıkarp bütün kiş kullanabilirsiniz.
- ➔ İncir bitti bilecek, son üzümlerse bu aralar dallarından koparacak.

27
Ekim
2012



Hafanın sözü

Cevizin kabuğunu kırıp özünü inemeyen, cevizin hepsini kabuk zanneden. (İmam Gazali)

