

Geleneksel mutfağımıza **REFİKA** yorumu

Refika'nın Mutfağı kitabında, aslında psikolog olan Refika Birgül'ün adları da kendileri de enteresan olan yemekleri yer alıyor. Ancak kitap, tariflerden ibaret değil. **MELİS D. ÇALAPKULU** bu rehber kitabın yazarıyla konuştu

"Tat, yaratıcılık, estetik, paylaşım ve bunları hem ayrı ayrı hem de bir arada yaşamamanın verdiği haz. Yemek yemenin ve yapmaya çalışmanın bana kattığı en önemli duygular..." *Refika'nın Mutfağı* adlı kitabına bu sözlerle başlıyor Refika Birgül. "Kendimizi geleneksel Türk mutfağının derinliklerine farklı deneyimlere açık olarak bırakıyoruz," diye devam ediyor. Kitabına "Türk füzyon mutfağı" gibi bir isim verip vermemeyi ise okura bırakıyor. Biz kendi adımıza verdik doğrusu.

Refika Birgül, Türk mutfağının klasik lezzetlerinden yola çıkıp kendi orijinal mutfağını oluşturmuş. Türk usulü sushilerden tutun da yalancı iskendere, kuruyemiş mantıdan gökkuşağı altında hellimli kalamara kadar, adı da kendisi gibi enteresan lezzetler yaratıyor. Ancak kitabında sadece tarifler yok. Malzemeden pişirme tekniğine komple bir kitap bu. "Temel Malzemeler" başlığı altında baharatçıları, balık pazarlarını, mahalle fırınlarını, yufkacıları, organik pazarı anlatarak başlıyor işe. Örneğin baharatlar bölümünde, Güneydoğu'da kahvaltılarda, zeytinyağıyla birlikte ekmek banarak yenen zahterin, aslında içinde zahter bitkisi olmayan bir karışım olduğunu öğreniyoruz Refika Birgül'den.

Meyvelerin, sebzelerin, balıkların mevsimlerini veriyor. Sonra mutfağa giriyor, pişirme kaplarını ve diğer malzemeleri tanıtıyor. Tariflerde kullandığı bardakların, kaşıkların fotoğraflarını bile gösteriyor. Ardından evde erişte yapmaktan tarhana hazırlamaya kadar uzanan tarifler geliyor...

- Refika Birgül kimdir? Aslen psikologmuşsunuz ve hastane işletmeciliği yapıyormuşsunuz.

- Evet. Ama bir süredir kitap için hastaneyi bıraktım. Çünkü kitap benim



Birgül, bir yemeği üç-dört kez aynı şekilde yaptıktan sonra "Daha farklı nasıl yaparım," diye düşünmeye başlıyor.

FOTOĞRAF: TİJEN BURULTAY

için yüreğimin götürdüğü yere gitmekti. Ama beş seneye boyunca sabah 07.00, gece 22.00 çalıştım.

- Peki yemek merakınız nasıl başladı?

- Benim annem Kıbrıslı. Kıbrıslılar için yemek kültürü çok önemlidir, ben de böyle bir ortamda büyüdüm. Babam da Nevşehirli, oranın da bambaşka bir yemek kültürü var. Kadınlar toplanır, sulu köfte yapılır, mantı yapılır.

- Bu kitapta ciddi bir altyapınız olduğu görülüyor. Rehber kitap gibi de olmuş.

- Bu kitabı yazma fikri şöyle ortaya çıktı: Bir dönem hep klasik yemekleri yaptım. Ondan sonra bir dönem geliyor, artık dünya yemekleri ilginizi çekiyor. Sonra da yine kendi mutfağındaki inanılmaz şeyleri fark ediyorsunuz. Sadece Türk mutfağında şu var; sunum önemli değil içerik önemlidir. Aslında Türk mutfağında sunumun önemli olmaması bence mutfağın içtenliğini gösterir. Ama tabii ki modern dünyada algılarımız, artık global algılar. Dolayısıyla ben yemek yaparken kendi



Kıbrıs'a özgü tarifler

- Yemeklerin hepsi size özgü değil mi?

- İçinde 8-10 tane, çoğu Kıbrıs'tan olan, klasik ama klasikleşmiş muhteşem olan tarifler var. Mesela Kıbrıs tarhanası ve evde tarhana yapmanın tarifi. Refika anlatımıyla, daha basit. Anneannelerimizin hep yaptığı bir şey. Yarın öbür gün çocuğunuz olduğunda hiç tereddütsüz o çorbayı ona içirirsiniz. Hiç katkı maddesi olmayan, çok sağlıklı ve lezzetli bir çorba.

- Yemeklerinizin isimleri de ilginç. Biber kağıdında uyuyan kıyma gibi.

- Valla kendiliğinden çıktı isimleri. O da benim eğlencem diyelim.

- Güzel harmanlı çay yapmak gibi detay bilgileri de var.

- Basit ama güzel şeyler bunlar. Bulgur pilavı ya da kıyma kavurma da bence böyle şeyler. Herkes kıyma kavurur ama bazılarınkı kıyma kokar, bazıları kırı kırılır olur, topak topak kalır. Mercimek çorbası da öyle bence. Onu da daha keyifli hale getirmek için içine susam ve karamelize soğan koydum mesela. Bu versiyonunu isteyene bu, klasik isteyene klasik var. Bunlar benim, kendi içimde dü-

şünüp koyduğum oyunlu sürprizler gibi işte. İstedim şuydu: Bazı şeyleri mutfakta gözü kapalı yaparlara, 'Aa, bu daha önce hiç aklıma gelmemişti,' dedirtmek. Yemek yapmaya yeni başlayanları da adım adım takip edebilecekleri bir kitap.

- Ne zamandır yemek yapıyorsunuz?

- 15 yaşımdan beri, yani 15 senedir.

- Kuzuncuk'ta yaşıyorsunuz ve bu semti de öne çıkarmak istiyorsunuz...

- Evet. Burada İstanbul'un mahalle kültürü devam ediyor. Başka yerlerde de devam edememesi için hiçbir sebep yok. Süpermarket yerine kendi bakkalından, manavından, yufkacıdan alışveriş yaparsan her şey daha farklı olur. Böylece orta ölçekli yerel üreticinin yok olmasını da engellemiş oluruz. Üstelik mahalle yufkacısının elle yaptığı yufkanın lezzeti, süpermarkette satılan ve makineyle yapılmış olanın çok daha güzel.

- Organik olanın peşinde misiniz peki?

- Ben doğal olanın meraklısıyım. Tabii doğal olanın ucunu yakalayabilmek için şu an elimizdeki tek ip organik. Ama uzun vadede bunun doğalla birlikte yürüyeceğine inanıyorum.

mutfağımdan bir şey yapmak istiyorum ama onu biraz daha hoş ve çekici bir şekilde sunmayı önemsiyorum. Örneğin mozaiklerle gösterdiğimiz itibarı yüzde 30'unu dil peynirine göstersek dil peyniri uçacak, öyle bir peynir. O yüzden ben pek çok yemeğimde dil peyniri kullanıyorum.

- Kitabın çıkışı diyardınız...

- İşte ben böyle kendime özgü bir mutfak oluşturmıştım. Evimde arkadaşlarımı ağırlıyordum. Bir arkadaşım bir gün aradı. Cadılar Bayramı'yı o gün. 'Kostümlü filan bir parti yapalım, yemekler de ona uygun olsun,' dedi. Ben üç saatte sekiz çeşit yemek yetiştirdim. Kuru kafa şeklinde mantar yaptım, humustan kırmızı örümcek çıkardım filan. Arkadaşlarım bayıldı ve o akşam 'Sen kitap yazmalısın,' diye ısrar etmeye başladılar.

- Bu kadar komplike bir kitap haline gelmesi nasıl oldu?

- O benim huyum. Ben ilkokuldan da önce üç basamaklı sayıları kafamdan çarpardım. Hep sistematik olan şeyler beni heyecanlandırırdı. Bunda da yemeğin sistemiyle oynamak beni heyecanlandırıyor. Kitabın da böyle bir sistemi olmalıydı. Şimdi ben orada bir kadayıf tarifi veriyorum. Siz 'Peki kadayıfı nereden bulacağım?' in cevabını orada bulamıyorsanız, benim için olay bitiyor. O yüzden mahalle yufkacısını da tanıttım mesela. Ya da kötü levrek kullanmayın diye iyi balık nasıl seçilir, onu da anlattım.

- Peki size itiraz oldu mu hiç, geleneksel mutfakla böyle oynadığınız için?

- Ben daha çok eleştiri geleceğini düşünüyordum. Ama insanlar iyi niyetli anlıyor. Onu hissettim ve çok saygı duydum herkese. Ben okura bu kitapla yemek yapmayı sevin diyordum. Biraz daha eğlenceli hale getirmeye çalışmamın sebebi de bu. Hani siz bir sevin yemek yapmayı, ondan sonra ben size zeytinyağlı fasulyenin kıymetini de anlatabilirim. Çünkü zeytinyağlı fasulye dünyanın en güzel şeyi. Ama şu anda zeytinyağlı fasulye anlatmak gibi bir isteğim yok. Buradaki hikâyeye şu: 'Böyle şeyler de yapılabilir. Onu değil bunu yapmak isteyene böyle bir alternatif var. Öbürüne karşılık bir şey de değil bu.'



Refika'nın Mutfağı
Refika Birgül
Boyut Publishing
371 s.,
48 TL