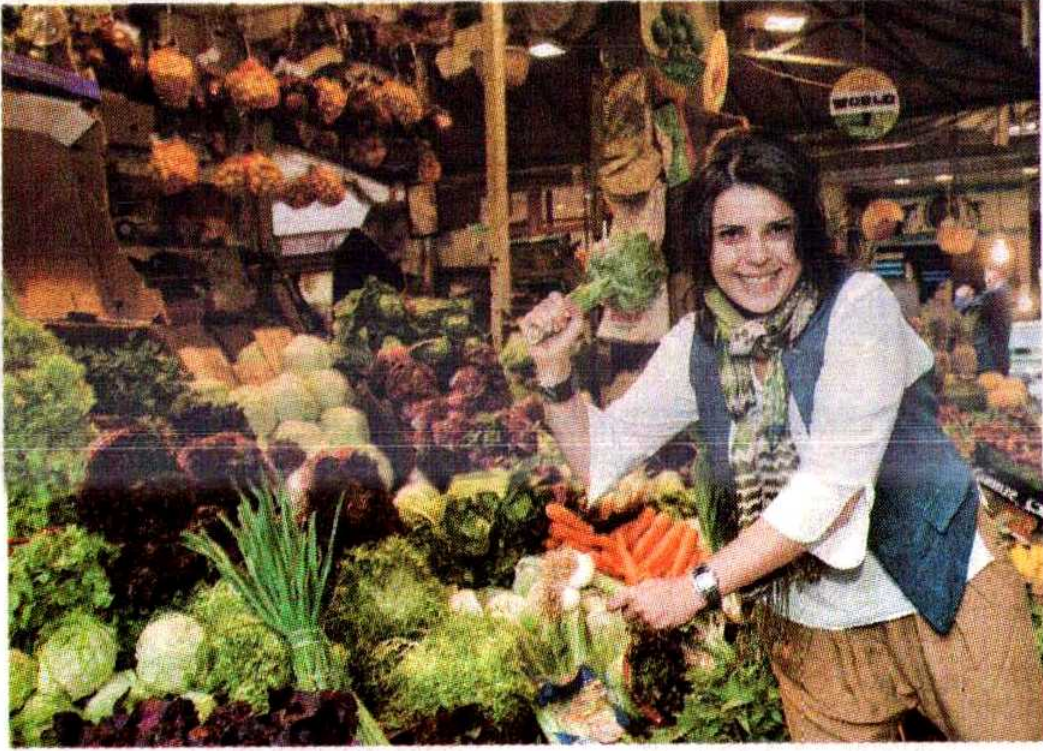




FOTOĞRAF: MUHSİN AKGÜN

15 yılın doğaçlama mönüsü bu mutfakta

İşıltılı diplomaların vermediği saadeti mutfakta yakaladı;
çocukluktan beri biriktirdiği şahsi icadı tarifler kitaplaştı.

'Refika'nın Mutfacı' ağız sulandırıcı... **ERAY AYTİMUR** | 7

Doğaçlama bir mutfağın lezzetleri

Prestijli okullar bitirdi, psikoloji eğitimi aldı ama mutluluğu bulduğu büyük aşkına yeni kavuştu. Refika Birgül'ün 15 yılda kendi kendine yarattığı tariflerden oluşan kitabı 'Refika'nın Mutfağı' işi bilen de, aceminin de ağzını tatlandırarak



Çıtır muz nasıl yapılır?

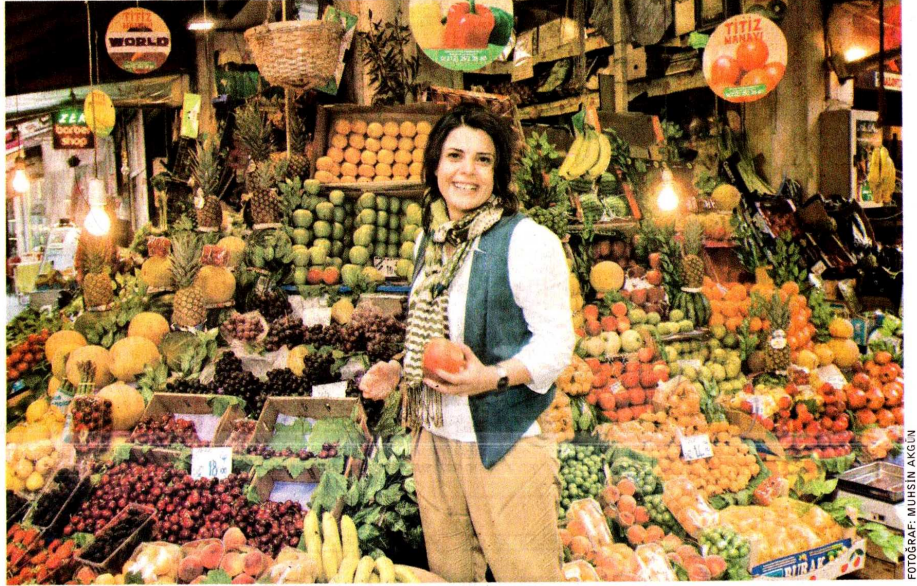
MALZEMELER: 200 gr. kadayıf, üç adet muz, bal, ayıocık yağı.
YAPILIŞI: Muzların her birini üç parçaya ayırın ve parçaların etrafına, dolma sarar gibi dikkatlice kadayıf sarın. Sararınca kadayıfı avucunuzun içinde çevirin ve biraz bastırın. Bir tabağa koyduğunuz ayıocık yağı ile sıvıcağını yakılarak sarma işlemini kolaylaştırabilir hem de kadayıfın daha oturmasını sağlayabilirsiniz. Fakat elinizdeki topu çok bastırmayın, bastırırsanız muz heba olabilir. Bu esnada bir-iki parça muz kullanamaz hale gelebilir ama nefis bir tatlıya ulaşmak için bu ufak bir bedel, endişelenmeyin. Sonrası biskület şirini gibi gelecektir. Muzları hazırladıktan sonra, servis yapacağınız zamana kadar buzdolabında üzerleri kapalı bir şekilde bekletin. Servis yapmadan beş dakika evvel çıkartıp kızdırdığınız ayıocık yağında (içine atacağınız parçanın tamamı yağın altında kalabilecek derinlikte yağ koyun) bir-iki dakika çevirerek pişirin. Kızgın olduğundan emin olmak için, bir parça kadayıfı yağa atabilirsiniz, iyice kızdırsa tamam demektir. Kadayıfı muz parçalarının renkleri hafif değişti fotoğrafı hale geldiklerinde istenen kıvama ulaşmış olacaktır. Önceden peçete koyduğunuz bir tabağa aktarıp yağını alın. Sonra servis tabağına koyun ve üzerinde veya yanında balla servis edin.

ERAY AYTIMUR

Hayatımın bundan sonrası ne gösterir bilemiyorum fakat şimdiye kadarki kısmının beni en heyecanlandıran söyleşisini sonunda yaptım. Leonard Cohen ya da Bob Dylan söyleşmediği sürece de bu heyecan durumu böylece korunur tahminimce. Çünkü Ajda Pekkan'ın deyişleriyle 'kokteyl duygular içinde' hatırladığım üniversite yıllarım bana kazandırdığı çok az dosttan birinin iki hafta önce bir kitabı çıktı ve böylece bilmem kaç yıllık reklam sloganı 'Mutfakta biri mi var?' en güzel yanıtını kendiliğinden bulmuş oldu. Evet, mutfakta hakikaten biri var ve ismi Refika Birgül.

Psikoloji eğitimi yerine her zaman hobilerine yüz veren Refika, büyük aşkı 'Refika'nın Mutfağı' üstünde aslında uzun zamandır uğraşıyordu. Onu iyi tanıyan biri olarak yemek kitabı işini de alının aklıyla tamamlayacağını biliyordum ama bu kadarı yine de fazla oldu. Boyut Yayınları tarafından basılan 'Refika'nın Mutfağı' yemek yapmaya yeni başlayanların adım adım takip edebileceği, ev kuranların mutfak düzeniyle ilgili çok şey öğrenebileceği, gözü kapalı yemek yapanların bile 'Aaa bu daha önce hiç aklıma gelmemişti!' diyebileceği, hazırlaması kolay, lezzetli ve 'bizim' malzemelerle üretilmiş yepyeni yemeklerle dolu olmanın ötesinde fotoğraflarıyla da akılları baştan alıyor.

Bir de insanın yaşadıkça duygusallaşmasıyla ilgili var mı bilemiyorum fakat bu kitap bundan 15 yıl önce çıksaydı şuurumu şimdi kadar kaybetmezdim herhalde. Ki o zamanlar yemekle daha içli dışlıydım ancak tazecek hayallerine ortak olduğum birinin bunlara bir bir ulaştığını görmenin nasıl bir zevk olduğunu tartabilecek durumda değildim. Sonuç: İçinden fotoğrafların, aşkların, yanılgıların, didişmelerin, kelebek etkilerinin geçtiği 'gördüklerimizi kendimize



FOTOĞRAF: MUHSİN AKGÜN

bırakıp bu kez yediğimiz içtiğimiz sizin olsun diyerek Refika Birgül ile söyleşi pozisyonuna geçtik.

İnsanın söyleştiği kişiyle arasında bir mesafe olması gerekir ama ben yine de sana sen diyebilir miyim?

Zaten bugüne kadar öyle demiyor muydun?

İyi o zaman, başlıyoruz. Seni uzun zamandır tanıdığım için bu kitabın er ya da geç çıkacağından hiç kuşku duymadım. Peki senin kuşkulandığın zamanlar oldu mu?

İlk yazmaya karar verdiğim zamanlarda günde ortalama 12-14 saat çalışıyordum ekonomik kriz de sağolsun. Kitap bana hem bir terapi hem de günlük hayatın telaşından kaçış oldu aslında. Kendi 'Harikalar Diyarı'mı bulmanın, kendi içime dönmenin bir yolu oldu benim için. Bir noktadan sonra çıkıp çıkmaması hayat memet meselesi değildi aslında. Bu sebeple kitaba Hemingway'ın bir sözünü koydum: 'Gideceğiniz yolun bir sonu olması iyidir. Ama sonunda aslanan yolculuğun ta kendisi.'

Aklına düşmesi, projelendirme, yayınevi bulma, basım derken 'Refika'nın Mutfağı' ne kadar zamanını aldı?

Yazmaya başladığım günden

basımına yaklaşık 14 ay geçti. Bu süre zarfında liseden arkadaşım Gülin Ekinci, üniversiteden ve yakın arkadaşımın eşi olan Alp Korfalı, 9 Eylül Üniversitesi öğretim üyesi Emre Duygu ve tüm koordinasyonu sağlayan Göknur Gökdoğan ile harika bir ekip olduk. Kitap hazır olmadan önce birkaç yayınevi ile görüşmüştüm. Kimi 'S' görüşmeden mutlu, kimilerinin saatlerce ağlayarak çıktım. Ama tüm bunlar kitabın bugüne ulaşmasında bana çok iyi bir yol haritası oldu. Boyut Yayın ekibi, kitabı gördükten üç saat sonra beni arayıp haklarını satın almak ve basmak istediklerini söylediler. Dolayısıyla basım süreci hem çok keyifli ve çok tempolu geçti.

Robert Kolej'den sonra Koç Üniversitesi'nde psikoloji ve London Business School'da okudun. Her zaman on parmakta on marifettin. Sahi ne zamandır mutfaktasın?

Mutfaktaki ilk ilham perim bir erkek! Benden dört yıl büyük olan

ağabeyim. 12-13 yaşından itibaren ufak ufak yemek yapmaya başladım. 15 yaşında baştan aşağı bir sofraya yemek hazırlıyordum. Ama

insan ancak kendi evinde bu keyfi sonuna kadar hissedip dostlarıyla paylaşabiliyor. Aile içinde hep yapıyordum ama dostlarla bu keyfi üç sene önce, kendi evime çıktıktan sonra paylaşabilir oldum. Bu kitaptaki tariflerin çoğu, mesela yalancı İskender, 15 sene evvel yazılıkla bizimkiler işten gelirken hazırladığım bir tarifi. Uzun sözün kısası, kitaptaki yemekler geriye dönük, 15 sene önce kendime yarattığım tarifler.

Kitabı dört ana başlıkla beraber ince ince detaylandırmışın. Tarifler kısmı ve sunum tamamı ama 'Temel Malzemeler' ve 'Sahne Arkası' bölümleri özellikle ilgi çekici geldi bana. Sağlam bir yemek kitabı bu bölümlerin hepsini içermek zorunda mıdır?

Bu kitap sadece 'Refika'nın Mutfağı'nı anlatıyor. Ben kendi mutfağımın gıdışatını ve hikâyesini

anlattım. Herkesin mutfağı farklıdır. Benim dünyamda iyi tada ulaşmak, iyi malzemelerin keyifli bir şekilde hazırlanmasını da içerdiği için dört bölüme yapmayı uygun gördüm. Kitabın her bölümü beni ayrı ayrı heyecanlandırıyor. Ama mutlaka bir şey söylemem gerekirse en keyif aldığım bölüm 'Temel Malzemeler' oldu. İstanbul'un güzelliklerini tekrar tekrar düşünerek yazdığım için bunun keyfini ve kıymetini bir kez daha hissettim. Yeri geldi duygulandım, gözlerim dolu dolu oldu ya da kahkahalar attığım kısımlar oldu.

Peki bu kitapta yer alıp da hayatta yemem dediğin bir şey var mı?

Bu soruya James Bond'a bir gönderme yaparak cevap vermiş olayım: 'Asla asla deme...' Özellikle sevdiğime gelince ise; kitap zaten onlarla dolu...

Şimdi en güzel ve son sorumu soruyorum: Doğaçlama gelişen bir tarifi tatmin edici olduğuna kaçınıcı denemede karar veriyorsun?

Bir kız, bir erkeğin onun için doğru kişi olduğuna kaçınıcı görüşünde karar veriyorsa o sayıda. Yani bazen ilk seferde, bazen üç, bazen hiçbir zaman...