

Yayın Adı YeniDüzen Ek
Referans No 29110474
Renk Renkli

Yayın Tarihi 05.05.2013
Etki Tarafsız
STxCM 186,60

Küpür Sayfa 1
Tiraj 4000
Sayfa 36

Röportaj



Yemeğin tadı, evin kokusu...



Stella ACİMAN
stella.aciman@gmail.com

Biz genelde on kiloyla gelip 60-70 kiloyla dönüyoruz İstanbul'a. Zeytinyağı, karayağ, teyzemin yaptığı mandalina limonatası, portakal çiçekleri, çiçek suyu gibi bir sürü yiyecek maddesi alırım. Bu defa ful çiçeği fidesi alacağım. Evimde 8-9 tane yaseminim var. Ben hala yasemin çiçeklerini iplere dizerim

Kuzguncuk'ta çok kültürlülüğü görebilir ve yaşayabilirsiniz; sinagog, kilise ve cami yan yanadır. Bu çeşitlilik ise bizim rengimiz. Dolmadaki soğan Ermenilerden gelir, mezelerin bir kısmı ve çiçek suyu Rumlardan gelir. Vatanımızı sevmeye evet ama milliyetçiliği ırklarla birbirinden ayırmak aslında 18. yüzyılın bize attığı kazıktır

Yayın Adı YeniDüzen Ek
Referans No 29110474
Renk Renkli

Yayın Tarihi 05.05.2013
Etki Tarafsız
STxCM 196,08

Küpür Sayfa 2
Tiraj 4000
Sayfa 37



Geçtiğimiz günlerden birinde, Dome Otel'de, Lefkoşa Lions'ların tertip ettiği, sponsorluğunu, Ramadan Cemil İşletmelerinin yaptığı bir öğle yemeğine katıldım. Yemeğin konuğu, Hümiyet Gazetesi'nde Refikanın Mutfak köşesini yazan, her Pazar günü saat 12.00 de NTV'de 'Mucize Lezzetler' programında birbirinden değişik tatlarla evimize konuk olan **Refika Birgül**'dü. Annesi Kıbrıslı olan, dolayısıyla Kıbrıs'a olan özlemini her fırsatta dile getiren, buraya ait tatları yemeklerinde sıklıkla kullanan, güler yüzlü, sevecen, samimi ve hala Kıbrıslı bir genç kadın... **Refika Birgül!**

"Teyzemin evinin kokusu"

Kıbrıs'ta en çok neyi özlersiniz?

Teyzemin evinin kokusunu çok özlerim. Onlara gideceğim zaman, bir gün önceden zeytinli, hellimliler hazır olur. Komşuya soğanlı börek yaptırılır. İşte bu ihtimamı özlerim. Teyzem Lefke'de oturuyor. Dedemin bir zamanlar yaşadığı Lefkoşa'daki evine gider ona sürpriz yapardık. O evi de çok özlerim ama ne yazık ki artık o evin girilecek bir tarafı kalmadı.

Kıbrıs'a geldiğinizde nerelerde yemek yersiniz?

Benim burada en favori mekânım Enişte... Kendini biraz naza çeker, o gün açmaz, bu gün açmaz ama açık olduğunda muhakkak giderim ve o

döneri keyifle yerim. Onun haricinde Kıbrıs'a özgü yemekleri yiyebileceğim Archways'e gitmeyi tercih ediyorum. Hala var mı bilmiyorum ama ben balığı ilk defa Vasilia'da yemiştım. Hiç unutmuyorum, lagos balığıydı ve hala çok severim. Bir de Karpaz tarafına gidip sahillerdeki küçük balık lokantalarında yemek ayrı bir keyif verir bana. Lefke'deki Mardinli'yi ise unutmamak gerek.

Kıbrıs'tan, İstanbul'a dönerken, yanınıza Ada'ya özgü neler alırsınız?

Biz genelde on kiloyla gelip 60-70 kiloyla dönüyoruz İstanbul'a. Zeytinyağı, karayağ, teyzemin yaptığı man-

Yayın Adı YeniDüzen Ek
Referans No 29110474
Renk Renkli

Yayın Tarihi 05.05.2013
Etki Tarafsız
STxCM 183,33

Küpür Sayfa 3
Tiraj 4000
Sayfa 38

Röportaj



dalına limonatası, portakal çiçekleri, çiçek suyu gibi bir sürü yiyecek madesi alırım. Bu defa ful çiçeği fidesi alacağım. Evimde 8-9 tane yaseminim var. Ben hala yasemin çiçeklerini iplere dizerim.

Kıbrıs'a ne sıklıkta geliyorsunuz?

Valla değişiyor ama senede 1 veya 2 kere geliyorum muhakkak. Çocukken daha sık gelirdik. O günleri özlemiyor değilim ama vaktim bu kadar.

Yemek için değil, başkaları için yemek yapmak

Refika Birgül'den iki yemek tarifi;

Sumaklı Köfte

Herkesin bir kuru köfte tarifi vardır. Oda sıcaklığındaki yoğurdu hafifçe çırparak krema kıvamına getirdikten sonra, sıcak köftelerin üzerine döküp bol sumak eklenir ve biraz da maydanoz konursa şıklık olur.

Acı Biber Reçeli

4-5 tane kapya, 10-12 tane kırmızı acı biber, yaklaşık 2 bardak şekerle birlikte 3-4 saat bekletilecek. Onu bekletirken diğer tarafta limonun suyu sıkılacak. Çekirdekleri de aynı bir suda bekleyecek. Çekirdekteki pektin reçel yapımında önemli çünkü. Reçeli kaynatıldıktan sonra limonun ve çekirdeğin suyu eklenecek. Reçel beş dakika daha kaynatılacak.



Mesleğinizi nasıl adlandırıyorsunuz?

Bu benim ikinci hayatım gibi... İlk başlarda bir hastanede yöneticilik yapıyordum çünkü ailede hep doktorlar var. İnsanın kendini anlatmak istediği, yapmak istediği şey ki, bu hayatta herkesin dünyayı bir şekilde değiştiren ve iyi yapan bir misyonu var. Onları kimimiz bulabiliyoruz, kimimiz bulamıyoruz. Genelde bulamadığımızda da başkasına acı olarak çektiriyoruz. Bazen çirkinliğimizi, bazen güzelliğimizi yansıtarak... Dolayısıyla yaptığım bana iş olarak gelmiyor. Ben yemekten çok birileri için yemek yapmayı seviyorum. Küçükken yemek konusunda mızımız biriydim ve çok da zayıftım.

Kuzguncuk'ta oturuyorsunuz, müstesna bir semtte... Neden Kuzguncuk?

Kuzguncuk hala mahalle kültürünün devam ettiği bir semt... Kuzguncuk'ta çok kültürlülüğü görebilir ve yaşayabilirsiniz; sinagog, kilise ve cami yan yanadır. Bu çeşitlilik ise bizim rengimiz. Dolmadaki soğan Ermenilerden gelir, mezelerin bir kısmı ve çiçek suyu Rumlardan gelir. Vatandaşımızı sevmeye evet ama milliyetçiliği

ırklarla birbirinden ayırmak aslında 18. yüzyılın bize attığı kazıktır. Dolayısıyla hep beraber mutlu bir şekilde yaşarken, o öyleydi bu böyleydi diyerek ayrımlar ayrımları doğurdu. Kuzguncuk birazcık neydik ne olduğun göstergesidir.

İstanbul'dan tavsiyeler

Kıbrıs'tan İstanbul'a gezmeye gidenlere kahvaltı, öğlen yemeği ve akşam yemeği için nereleri tavsiye edersiniz?

Kahvaltıyı iki yerde yapabilirler. Boğaz'da, Rumelihisarı'ndaki kafelerden birinde veya Karaköy'deki Namlı şarküteride... Bizim Kuzguncu'ğa da gelirlerse de çok güzel kahvaltı yapılacak yerler vardır. Öğlen yemeği için ise gitmeyi çok sevdiğim bir balık restoranı var; Cankurtaran'daki Balıkçı Sabahattin! Buranın yanı sıra Eyüp'te, Cibalikapı Balıkçısı var. Galata'da çok güzel yeni yerler açıldı. Akşam şık bir yemek için Tepebaşı'nda, İstanbul Kültür ve Sanat Vakfı'nın en üst katındaki X Restoranı'na tavsiye edebilirim. Beyoğlu'ndaki Umud Ocakbaşı iyi bir seçimdir kebab sevenler için. Bomonti'deki, Adana Ocakbaşı ise bir başka seçim olabilir.