

Hayatın İçinden Life Itself Refika'nın Mutfağı/Cooking New İstanbul Style

YAŞAM VE YEMEK; REFİKA

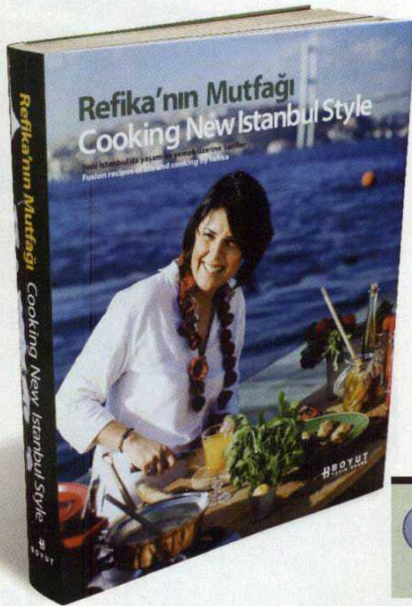
LIFESTYLE AND CUISINE; REFİKA

By LALEHAN UYSAL

Refika... Sahici ve kalp atışlarını karşısındakine duyuran genç bir kadın. Ancak bir benzeri ile tanımaya ve anlamaya meyilli olduğumuz biri değil. Yüzünde gülleri açık, özü sözü bir, gözünün ışığı hiç sönmeyen bir insan. Eski tatlara yeni âdetler ekleme melekelelerini paylaşmaktan çekinmeyen, henüz yemeğine fazla süs, damağına fazla akıl fikir karışmamış bir yemekçi. Psikoloji eğitimi almış. Yemek yapmayı ama farklı yapmayı seviyor. Boyut Yayınları'ndan çıkan "Refika'nın Mutfağı/ Cooking New İstanbul Style" kitabı ilgili ilgisiz herkesi cezbedti. Kendi adıyla anılan mutfak, özgün yemek tariflerini, mahalle yufkacısında keşfettiği hazineleri paylaşacak kadar bonkör, sırlarını verecek kadar çekincesiz. Kolay ve içten bir dille yazmış hünelerini. Yetmemiş, her bir yemeği yapmış; üşenmemiş, yaptıklarının çoğunu kendisi fotoğraflamış Refika. Sonuçtan korkmadan elini ve damağını özgür bırakarak yaratmış, hem Türkçe hem de İngilizce yazmış koca kitabı. "Beni ben yapan, sonra köşelerim fazla sivri olmasın diye törpülemeye çalışan, tanıdığım en dâhi insana... Doğanın, doğruluğun, dürüstlüğün ve çok çalışmanın tüm güzelliklerini bana öğrettiği ve fikirlerim daha

Refika... A woman who makes people feel her genuineness and excitement. She's not someone we're inclined to meet very often or even understand. She's a person who's always happy and speaks her mind. She's a chef who doesn't avoid sharing her knowledge of adding new customs to old flavors. And, she hasn't been influenced when it comes to minimally decorating her dishes and changing their flavor. Published by Boyut, her book "Refika'nın Mutfağı/ Cooking New İstanbul Style" has received great attention. Refika is not afraid to share her cuisine, unique recipes, the treasures she discovers at the local pastry shop, her secrets and tips, or her talents that have been written in an easy-to-understand language. The book, written in both English and Turkish, begins with a dedication to her mother which reads: "To the person who made me who I am and then tried to smooth my ruffled feathers, to the most genius person I know... This book and many things I have done until now have been dedicated to her for teaching me about nature, decency, honesty and all the goodness of working hard, and for nurturing my ideas when they were just thoughts in mind..." The rest is never-ending. She depicts everything we see and know at the market, seafood shop, local butcher, and-pastry shop as rare jewels. She's added simple yet well-thought out descriptions to photos of dishes being cooked, eaten and even while shopping for ingredients. She's written the objective of the book in

Ajanda
34>35
Agenda



Refika'nın Mutfağı
Refika Birgül
Boyut Yayınları

Hayatın İçinden Life Itself Refika'nın Mutfakı/Cooking New Istanbul Style

tohumken onlara can suyu verdiği için, bu kitap ve bugüne kadar yaptığım pek çok şey ona adanmıştır..." yazan bu cümlelerle, yani ayçiçeği sarısı bir sayfada annesine ithaf ile başlıyor kitap. Alışveriş yaparken, yerken, pişirirken kendi çekilmiş fotoğraflarına, kolay ama düşünceli tarifler eklemiş. Karatahtaya tebeşirle yazmış kitabının amacını; "Yaratıcı, lezzetli, pratik (kolay), ekonomik, yerel malzemeleri tekrar keşfederek yemekler yapmak!" Bu kitap ayın zamanda insan olarak Refika'nın da bir portresi. Hayatın içinde yemeği, yemeğin içinde hayatı gören ve ikisi üzerine düşünen bir genç kadın o. Kitap projesinin koordinatörü Gökür Gündoğan'ın "Neden böyle bir kitap" başlığıyla yazdığı yazı çok anlamlı: "Refika'nın büyük bir şef olma gibi bir iddiası hiçbir zaman olmadı. O sadece, 'yemek kültürümüzün' hayatımızı, varoluş şeklimizi ve mutluluğumuzu ne denli derinden şekillendirdiğine kafayı takıp, bu konu üzerinde düşünmeye ve çalışmaya başladı..."

Ortaköy'de güneşli bir öğle vakti tanışıp birlikte iştahla yemek yediğim bu genç kadından öğreneceğim ne çok şey var... En önemlisi cesaret olmalı. Bazılarının kendince kurallar, sınırlar koyduğu hayatı ve yemeği özgür bırakmak, seçici damakların hafızasını altüst etmek ve en sonunda "hayatın tadını farklı çıkarmak" caseret değil de nedir?

chalk on a blackboard: "to make dishes that are creative, delicious, simple, economical, and which rediscover local ingredients!" You're mistaken if you think that this is just any cookbook. This book is also a portrait of the person, Refika. She's a young woman who sees food in life and life in food and who dwells on the two. The piece entitled "Why a Book Like This" written by the coordinator of the book, Gökür Gündoğan, is very meaningful. Let's become better acquainted with Refika with the last paragraph of this text: "Refika has never had such an ambition as to be a great chef. All she did was go crazy about how deeply our 'cuisine culture' has shaped our life, existence and happiness and she started to think and work on this subject..."

There's so much that I can learn from this young women whom I ate with after meeting on a sunny afternoon in Ortaköy. Being courageous is the most important thing. Is courage not turning our limited lives and restricted taste buds upside down and letting food be free and finally, "enjoying the most out of life differently"?



Ajanda
36-37
Ajanda