

Mehmet Gürs:

“Bu kadar yükselmeyi beklemiyorduk”

The World's 50 Restaurants tarafından geçtiğimiz yıl dünyanın en iyi 96. restoranı olarak seçilen Mikla Restaurant'ı, bu yıl 40 sıra yukarıya taşıyarak 56. sıraya yükselten, Anadolu Mutfağı'nda yaptığı yenilikler ve araştırmalarla Türkiye'yi dünyanın önemli gastronomi merkezlerinden San Sebastian'da temsil eden 'Yeni Anadolu Mutfağı'nın temsilcisi Şef Mehmet Gürs ile Mikla'nın başarısının altında yatanları ve bu başarının getirdiği veya getireceklerini konuştuk.

HÜLYA MERAL

56. sıraya kadar yükselmeyi bekliyor muydunuz?

Geçen yıla göre bu kadar yükselmeyi beklemiyorduk doğrusu. 10 veya 20 sıra yükseliriz, diye bekliyorduk. Geçen yıl ilk 100'e girdiğimizde çok sevinmiştik ama ses etmedik. Ucundan girmiştik bir de. Sektör çok konuştu ama biz kendi içimizde, 'aferrin bize' dedik ve yolumuza devam ettik. Kimin geldiğini, kimin nasıl oy verdiğini bilmediğimiz için ne olacağını bilmiyorduk. Geçen yıl çok büyük bir atılım yaptık ve iyiydik. Bir önceki yıldan iyi olduğumuzu biliyorduk ama her zaman yetmiyor. İstedığınız kadar iyi olun, biri sizi ziyaret etmiyorsa sorun vardır. Bu yıl daha zor olacak. Oy veren jüriler Türkiye'ye geliyor mu gelmiyor mu, bilmiyoruz.

Geçtiğimiz yıllara göre Mikla'da ne değişti ve iki yıldır güzel haberler alıyoruz?

Altı-yedi yıl önce Mikla'ya gelenle bu yıl gelen arasında müşteri tecrübesi olarak geceyle gündüz kadar fark var. İki ayrı dükkan gibi. 2014 ve 2015 yılları arasında bile üründe, üretimde, reçetelerde, bizde büyük fark var. Gittikçe olgunlaşan bir dönemden geçtik. Bu araştırmaların yavaş yavaş meyvesini almaya başladık. Öncesinde havyar da fuagra da vardı, şu an bunların hiçbirini yok, tarhana ve hamsi var onun yerine. Bazen 10 yıl öncesiyile şimdiyi karşılaştırıyorlar ama bu kadar uzun bir süreyi karşılaştırmak doğru değil. Yapılan



yemekler, yemek yeme şekli bile değişti. Eskiden bir tane standart münü vardı, tam A La Carte vs. Şu an Pre-fix A La Carte veya tadım mönüsü var. Müşterilerimiz mümkün olduğu kadar çok şeyi denemeyi, tatmayı istiyor.

Beş yıl önceyle şimdiki Mikla arasında bir fark yok diyenler var?

Sallamak kolay. Bunu söyleyenin Mikla'ya gelmediğini ve attığını anlarsız. 10 yıldır hamsi var ve bir tek o değişmedi. Onun dışındaki tüm yemekler değişti ve sürekli değişiyor. Eskiden parmesan peynir vardı şimdi yerel peynirden başka peynir yok. Beş yıl önce 'Yeni Anadolu

Mutfağı' kavramı yoktu dünyada. Son üç yıldır var. Üç yıl önce ortaya attığımız ve yurtdışında anlattığımız bir kavram. Zaman içinde Mikla bu duruma geldi. Bu listeye oy verecek kişiler son 1,5 yıl yediği yemekleri değerlendirdi. Dört-beş yıl önceki Mikla'nın değerlendirilmesi değil.

“Bundan sonra hayatımız daha fazla göz önünde olacak”

Dünyanın en iyi 56. lokantası olmak nasıl hissettirir?

Tabii ki heyecanlı. Klişe gibi gelebilir ama biz bunun için yola çıkmadık. Eninde sonunda memnun olup olmadığına müşteri karar veriyor, gelenler de müşteriydi. Ben sadece ülke ya da bölge başkanlarını biliyorum çünkü bu bilgi resmi sitelerinde var ama onun dışındakileri bilmiyorsun, normal müşteri gibi gelip yemek yiyor ve kendilerince puan veriyorlar. Bizim için bu gurur verici. Birileri uzun yıllardır uğraştığımız bir şeyi gördü ve aferrin dedi. Biz de doğru yoldaymışız dedik. Muhakkak bir sorumluluk yüklüyor. Bundan sonra hayatımız daha fazla göz önünde olacak. Beklenti ona göre artıyor.

Michelin size ne ifade ediyor?

Çok önemsemiyorum çünkü eskiden hep bir aynışma vardı yani bir şey yapmak gerekiyordu. Michelin enspektörleri vardı. Michelin'de global bir bakış açısı olmasını doğru bulmuyorum. Yeni Asya

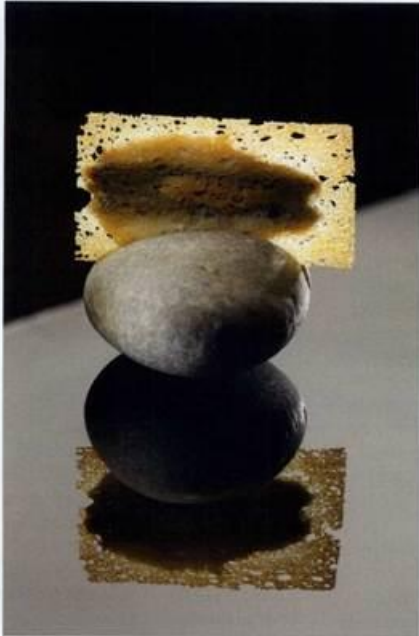
rehberi çıktı, Amerika nispeten yeni çıktı. Michelin çok Batı Avrupa odaklı, Fransız odaklı. Buna karşılık şu anda Singapur'da Malezya asıllı tavuklu noodle yapan bir sokak satıcısı da Michelin yıldız aldı. Bu iyi bir değişim ama Michelin yıldızı şöyle bir sıkıntı yaratıyor: Michelin enspetörü bu bölgede çıkmıyorsa, bu bölgede satılmayacak veya çıkmayacaksa bu bölge hiçbir zaman yıldız alamıyor. Bu bölgede bunu hak eden hiçbir dükkan yok mu o zaman? Mutlaka vardır ama yok. Noma'nın iki yıldızı var, başka bir lokantanın üç yıldızı var. İkisine de gitmiş biri olarak 'Hadı lan o zaman' diyorum. The World's 50 Best'in sıralaması şahsi tercihler, öbürü check list. Michelin pek bana göre değil. 50 Best'in ilk sıralarında olan abiler dahi, örneğin bu yıl ilk üç olanın üçü de üç Michelin yıldızlı. Aynı zamanda üç Michelin yıldızlı bir lokanta var, benden aşağıda. Ben ondan daha mı iyiyim, o mu benden daha iyi. Nasıl en iyi lokanta denebilir, olamaz böyle bir yöntem. Aslına bakarsanız, 'Dünyanın en iyi lokantası' nasıl seçilebilir. Göreceli bir iş, aynı renkler gibi. Kim mavi dünyanın en güzel rengi diyebilir ki? O bana göre

en iyi lokantadır ama sizce başkası daha iyidir. Siz beyaz ben siyah seviyorumdur, nasıl onun diğerinden daha iyi olduğunu söyleyebilirim. En iyi kokteyl, en iyi şarap, en iyi lokanta gibi listeler var. Neye göre? Bu listeler ticaretin ve hayatımızın bir parçası.

Aldığımız sıralamanın Türkiye'deki gastronomi sektörüne etkisi ne olur?
 İlk 'Yeni Anadolu Mutfagı'nı ortaya attığımız zaman ilk başta 'Sen kim oluyorsun, sen zaten yarı gavursun, sen ne anlarsın bizim Anadolu Mutfagı'ndan' gibi ve daha ne ağır laflar söylendi. Bunu sektördekilere de, yazar çizerinden de duyuyordum ama Çin atasözü vardır; toplumdaki ilk kim kafayı uzatıyorsa ilk çürük meyveyi kafaya o yer. Askere gidersiniz, görünmez, arkaya saklanırsınız, derste sinifta yine öyle, kimse öne çıkmak istemez. Zaten yeni bir şey yaptığınız zaman bu işin doğasında var. Noma'nın şefi René Redzepi 10 yıl önce Danimarka'da ilk New Nordic Mutfagı'nı başlattığında ne ağır laflar söylendi ona. Yazamayacağınız kadar ağır laflar söylüyorlardı. İtalya Massimo

Bottura geleneksel jelatin yerine daha teknolojik malzemeleri kullanıyor diye bu malzemeleri yasaklamaya kalktı. 'Bu yasak, bizim yemek kültürüne uymaz' diye İtalyanlar onun yaptığı yemekleri yasaklamaya kalktı. Bu her kültürde her bölgede oluyor. 'Eski köye niye yeni adet getiriyorsun' deniyor, halbuki düşünmüyor, o köye her gün yeni adet zaten geliyor. Bu bütün dünya tarihinde böyle olmuştur, yoksa halen taş devrinde yaşıyor olurduk.

Şirketinizin bünyesinde bir antropolog Anadolu'yu dolaşp malzeme konusunda ciddi bir envanter çıkarıyor. Kars kazından salam yapmayı planlıyorsunuz...
 Geçen hafta Kars'taydık. Hayvanı çok güzel yetiştiriyorlar, canlıyken çok iyi ama kestikten sonra sistem patlıyor. 'Kars Kazı' markasını ortaya çıkarmak istiyorsan onun sistematik bir şekilde ele alınması lazım. Muhteşem sağlıklı ve belli ki lezzetli bir kaz ama onu kestikten sonra çok hızlı yokuş aşağıya gidiyor. Müthiş potansiyeli olan bir ürün, yapılır ama bugünkü yöntemle yapılmaz. Küçük üreticilerle bu nasıl yapılır,





onun üzerinde duruyoruz, onlara dünyada nasıl yapıldığını anlatıyoruz. Kazılara belli bir yaşa kadar kadın bakıyor, oradaki kadınların ekonomik kalkınması ve istihdam olarak kazandırılrsa, akılcı bir şekilde ele alınsa, kadınlara hak ettikleri ödülü de vermiş olacaktınız. Sadece çiftçi Ahmet'in karısı Ayşe değil de Ayşe Hanım yapıyor olacak o işi. Bütün Türkiye'ye hatta yurtdışına da satarlar ama eti işleme mekanizmasını çözmek gerekiyor.

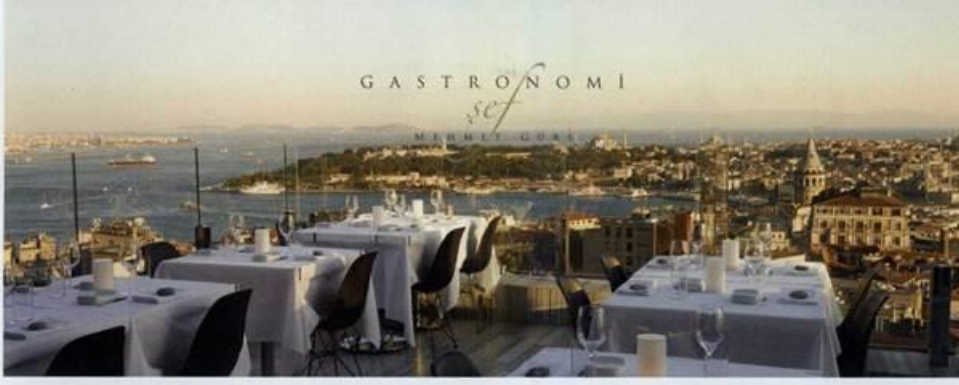
"Kars'taki 'yenilebilir otlar' bizi müthiş heyecanlandırdı"

Çalışmalarınızı online olarak paylaşmayı planlıyordunuz...
Şu an yazılıyor, kolay değil, çok emek ve çok bilgi var. Toparlamaya çalışıyoruz. Bunu aslında akademik bir kurumun toparlaması lazım. Bazı bölgeler bizim açımızdan daha verimli. Güneydoğu ve Ege daha verimli. Hepsi farklı, kendi yerinde güzel ürünler ama bazen taşıdığınız zaman bozulabiliyor. En son Kars'taydık, yenilebilir otlar bizi müthiş heyecanlandırdı. Herkesin baktığı hikayeler kaz ve peynirdi. Peynirle ilgili müthiş bir akıl var orada. Bir de 1800-2500 metre arasındaki bir yükseklikte, uzun

aylar kar altında kalmış bitkilerin, yeşilliklerin, çiçeklerin kar kalktığı zaman her yerde fişkınyor olması ve yoğun bir tat veriyor olması bizi heyecanlandırdı. Endüstri yok. Peynirin lezzeti de oradan geliyor. İnekler bu otları yiyor, süt geliyor, süt sayesinde o lezzetli peynir yapıyor. Aynı ot Ege'de de var ama Kars'taki on kat daha lezzetli. Zorla yetişiyor ve o kadar yoğun oluyor ki. Bir et suyu pişireceksiniz, aynı kemik, su, sebze yan yana koyun, birini yavaş yavaş pişirin, ağır ağır, diğerini kaynata kaynata pişirin. Biri bir saatte biri 12 saatte aynı seviyeye insin, tabii ki 12 saatte yavaşça kaynayan daha lezzetli olur. O bitkinin tadı oydu ama o taze bitki bana lojistik nedenlerden gelemiyor. Halbuki gençler yazın tatillerde orada. Bu otları kesip, doğru paketleyerek bize ulaştırırsa yenilebilir otlar ve çiçekler bütün mutfaklarda kullanılır. Hangi mekana gitseniz Ege otları var, neden Kars'tan gelmesin. Oradaki herkes evinde aktif kullanıyor yemeklerinde bu otları.

Türk tüketicisi neyi yemeyi seviyor, dna'sında ne var?
Bilmiyorum. Çözsem ne güzel olur. Siz bana söyleyin. Batı bakış açısıyla

batıdan doğaya bakan, doğudan batıya bakan böyle değişik ilişkiler var. Biz tam ortasındaysak madem, niye sağa sola bakamıyoruz. Ben bir de dna olarak yarı kuzey batılı, Finlandiyalı yarı Anadoluluyum. Zülfü Livaneli'nin Asya-Afrika şarkısındaki sözler gibi 'Kardeşlerim bakmayın sarı saçlı olduğuma, Ben Asyalıyım, Afrikalıyım, Kardeşlerim bakmayın mavi gözlü olduğuma, Ben Asyalıyım, Afrikalıyım...' diye, kendi açımdan biraz öyle. Tam ortada olduğum için dengeyi görmeye çalışıyorum. Bazen de zorlanıyorum ama doğal olarak. Fransız, Fransız yemeği yer, İtalyan da İtalyan lokantasına gider. Türk Mutfağı'nın algısı halen yüksek gastronomi değil, sokak yemeğidir. İçkiden sonra karın doyurmak için yenir maalesef. Yapıya baktığımız zaman tabii ki Türkiye'de daha çok Türk lokantasına gidilecek. Esnaf lokantası bunlardan bir tanesi, ocakbaşı, pideci, meyhane, kebabçı da olacak. Bunları niye hor görüyoruz ki. Bence temel ihtiyaçları sağladıkça harçayabileceğin ekstra para arttıkça söyledığımız oyunlar artar. Kişi başı gelir 8-10 bin Dolar olmasa da 20 bin Dolar olsa lokanta patlaması olur, her türlüşünden.



Paris yeniden atakta, yeni jenerasyon lokantalar geliyor

Dünya mutfaklarında neler oluyor?
Kuzey ülkeleri her zamanki gibi, Amerika, California bütünüyle deli, New York ve bölgesi müthiş, çok heyecanlandım, Paris yeniden atakta, yeni jenerasyon lokantalar geliyor. Geleneksel zihniyetin yaklaşımı var bir de müthiş yeni, anormal lezzetli ve düzgün yemekler var Paris'te şu an. Güney Fransa uçuyor, kaçıyor. Peru çok yazılıyor çiziliyor, tamamen milli politika destekli çok güzel işler yapılıyor. Avustralya da öyle. İki ülke de doğru yiyecek içecek ve tarım politikalarının nasıl yönetildiğiyle ilgili örnek alınabilecek ülkeler. Biz burada onları konuşuyoruz ama onlar Türkiye'yi konuşmuyor. Peru dünyanın öbür ucu. Önce bir lokantayı kendi ülkesinde patlatıyor ondan sonra New York'a Londra'ya götürüyor. Meksika da aynısını yapıyor. Doğru merkezi yönetim ve dünyalı bir gözle bunu yapabilmek önemli. En iyi biz diyerek değil... Bizler "bizden iyi mutfak yok" dediğimiz için meyvesi çok verimli olmuyor o ağacın.

Dünya gastronomisinin gündeminde ne var?

Geri vermek... Artık çok konuşulan bir konu olmaya başladı. Biz de

yakında daha çok duyuruyor olacağız bunu. Artık 'aldığımız nasıl geri verilir' üzerinde duracağız. Bu illa cebimizden para vereceğiz şeklinde değil, 'Eninde sonunda topluma nasıl verebilirim' konusu var. Aşçılar sosyal politikaları da etkileyen insanlar oldu artık. Alice Waters, René Redzepi, Massimo Bottura gibi pek çok isim var. Bu isimler kanun değiştiriyor, alışkanlıkları değiştiriyor. Okullardaki, hapishanelerdeki yemekler değişiyor, tarım politikaları değişiyor aşçıların yaptığı yorumlar sayesinde. Ben neyi nasıl geri veririm ya da verdiririm. Çiftçiye, çocuklara, ihtiyacı olanlara, refahı yüksek bir ülkede yaşıyorsam daha az şanslı olan ülkelere ne yapabilirim... Bunlar çok konuşulan konular.

"Küçük üretici olmazsa Türk Mutfağı kalmaz"

Küçük üreticiyi çok önemsiyorsunuz...

Onlar olmazsa mutfak yok. Siz onları yok edin, o herkesin takıldığı Türk Mutfağı var ya, o kalmaz. Türkiye'deki geleneksel küçük çiftçiyi yok ettiğiniz an geleneksel mutfaktan bahsedemezsiniz. Müthiş namuslu, müthiş çalışkan, müthiş saygı duyulması

bir kitle, bir ekip, bir dünya var orada. İşini iyi yapan çok fazla insan var ama tabii ki sayıları ve ürettikleri ürün çeşidi gittikçe azalıyor. Uygulanan tarım politikasında bir an önce çözülmesi gereken uygulamalar, acil atılması gereken milyon tane adım var. Et, süt, balık, ormancılık vs. Bütün olumsuzluklara rağmen halen bir şekilde belli insanlar bazı müthiş işleri yapabiliyor.

Dünya sizin yemeklerinizi beğeniyor ve yiyor, siz hangi yemeği seviyorsunuz?

İyi yapılmış olması yeterli. Fransa da olur Amerika da. geleneksel Fransız yemeği de avangarde Fransız yemeği de olabilir, köyde kuru fasulye pilav da olabilir, kuzeyde ringa balığı, Japon bilmem nesi de olabilir. Bir de hangi gününüzdesiniz o önemli. Ne tür bir yemek? Nasıl bir ortamda? Bunlar çok etkiliyor. Bana dünyanın en iyi yemeğini getirin, ben o gün keyifsizsem, tatsızsam, bütün gün sıcak bastıysa dünyanın en iyi 15 aşama yemeğini koyun önümüze hoşumuza gitmez, soğuk bir ayran aşısı ya da gazpacho daha iyi gelir o gün.