



Antre

Begüm Nalbantlı | bnalbantli@doganburda.com



Mehmet Gürs ile geçen yıl kapak çekimi için bulduğumuzda, ekipçe MiklaLab adını verdikleri araştırma mutfaklarına da gitmiştik.

İYİ ŞEYLER DE OLUYOR!

Bubranlı haberlere, sıkıcı gündeme mahkumuz... Güzel haberleri abartmaya hakkımız yokmuş gibi hissediyoruz. Çekiniyoruz hatta. Ben çekinmeden söyleyeyim. Mehmet Gürs'ün Mikla'sı 'Yeni Anadolu Mutfağı'yla ikinci kez dünyanın en iyi yüz restoranından biri seçildi. Abartılmayı neden hak ettiğini anlatayım...

Mehmet Gürs'ü yıllardır biliyor olmama rağmen daha yakından tanıma fırsatını geçen yıl nisan sayımızın kapak çekiminde yakalamıştım. Hani hep denir ya eşini, dostunu en iyi tatilde tanırısın, tüm defolar anca orada ortaya saçılır diye... Biz dergicilerin de 'ünlü' kişilerle ilgili en sağlam ipuçlarını yakaladığımız yer kapak çekimleridir. Yağmuru çamuru, karı kışı, *cehennem sığağı*, saç, makyajı, elbisesi, ayakkabısı, atarlı menajeri (tamam hepsi değil)... Oof! Derdi bitmez... Streslidir. Çelik gibi sinir ister. Ha bazen de su gibi akıp gider. *O ayrı*. Tatlı anıların başköşesine yerleşir! Gürs'le yaptığımız çekim de su gibi akıp gidenlerdendi. Karşımızda dolu dolu laflar eden, her konuda detaycı, son derece mütevazı birini

bulmuştuk. *Mesleğine* olan adanmışlığıysa tek başına haber konusu! Özellikle 'Yeni Anadolu Mutfağı'yla ilgili yaptıklarını anlatırken gözleri parlıyordu. Heyecanlıydı. Bıraksanız sabaha kadar *anlatacak* kadar! İşin içinde şapka çıkartan koca emek vardı. "İstanbul gibi büyük bir şehirde doğru hammaddeyi/yemeği bulmak zor." demişti Gürs. *Bu yüzden*, en iyi ürünlerle, en iyi yemeği yapabilmek için on yıldır Anadolu'yu karış karış geziyorlardı. Çünkü onun için önemli olan, yerel ürünü, doğru zamanda doğru üreticiden almak, geleneksel tatlarla *günümüz* tekniklerini ustaca birleştirmektir. Düşünsenize. Bunu başarmak için katedilen onca yol. Pek çok fotoğraf göstermişti bize. Bambaşka yöreler, farklı insanlar...

Yıllardır *Mikla* için çalışan tam zamanlı bir antropoloğun sadece Anadolu'yu ve ürünleri araştırdığını anlatmış, buldukları tüm verileri filme çektiklerini söylemişti. *MiklaLab* adını verdikleri araştırma mutfaklarına da gitmiştik. Kimya *laboratuvarından* farksız bir yer hayal edin. Ve orada yapılan uzunuun *denemeler*. Acayip bir yaratım süreci. Aylarca üstelik. Sizin için *belki* deli işi, Gürs için hayatın anlamı. Türk mutfağını yalnızca *yurt dışında* değil, bu topraklarda yaşayan insanlara da tanıtmak için çılgınca uğraştığını *görmüştük*. Çekim sonrasıyla soluğu, salaş bir dürümcüde almıştık ekipçe. Rafine *lezzetlerin* yaratıcısı Mehmet Gürs'le dürüm yemek... Sürreal ama gerçek. Güzel bir gündü. Mikla'nın, *The World's 50 Best Restaurant* jürisi tarafından dünyanın en iyi 100 restoranı arasında 56. *seçildiğini* duyunca aklıma o gün geldi yine. *Gürs'ün* çabalarını, bunun öylesine bir başarı olmadığını siz de bilin istedim. Çünkü bizler *elimizdekinin* kıymetini bilmekten o kadar uzağız ki çoğu zaman...

