



Mikla en iyi 100 arasında

## Yeni Anadolu mutfağının başarısı

■ MEHMET GÜRS'ün Mikla'sı dünyanın en iyi 100 restoranı arasına girdi. Şefin 10 yıldır üzerinde çalıştığı yeni Anadolu mutfağının başarısıdır bu. **EBRU ERKE 12'de**

Mehmet Gürs'ün Mikla'sı dünyanın en iyi 100 lokantası arasına 96'ncı sıradan girdi. Heyecan verici bu gelişmeyle gözler şefin 10 yıla yakındır üstünde çalıştığı yeni Anadolu mutfağına çevrildi



# Dünyanın gözü yeni Anadolu mutfağında

**A**rtvin merkezden çıkıp istikametimizi Macahel'in zorlu yollarına çevirmişiz. Gürcistan sınırındaki Camili köyüne saf Kafkas ırkı arıları ve ballarını keşfetmeye gidiyoruz. O sırada Mehmet Gürs'le az önce tanıştığımız çayır adlı bir kök bitkisini konuşuyor, iyodik tadı sebebiyle sülünezle mi yoksa başka bir kabukluyla mı iyi gideceğini tartışıyoruz.

## Gelenekleri tartışmak...

Altı yıl önceydi. Lokal ürünler, yerel üreticiler henüz herkesin dilinde değildi. O zaman üçüncü yaşını yeni doldurmuş Mikla'da ise uyanış çoktan başlamıştı. En iyi ürünlerle en iyi yemeği nasıl yaparızdan yola çıkarak; yerel, taze ve iyi ürünleri bulup yorumlamanın peşindedik. Çiftçi olmadan yemek, yemek olmadan gelecek olmadığını savunuyorlardı.

Mikla'nın bünyesinde, işi Anadolu'yu karış karış gezip malzemenin en iyisine ulaşmak olan antropoloji okumuş bir de şef çalışıyordu (ki halen çalışıyor): Tangör Tan.

Biz de Food and Travel dergisi ekibi olarak onların bu heyecanına ortak olmus, bu maceranın bir kısmını belgelemek adına 2009 yılı yazında Mehmet Gürs, Tangör Tan, ben ve fotoğrafçımız Şevket Kızıldağ üç ay boyunca aralıklarla birlikte seyahat etmiştik. Türkiye'deki ilk yıllarında Mehmet

Gürs, başarısı ve yeteneğinin yanında aldığı eğitimle ve dikkat çekici fiziğiyle ilgiyi üstüne toplamıştı. Çoğu insanın kafasındaki klasik şef imajını yıkmakla birlikte pek çok gençce de ilham kaynağı olmuştu.

Gürs, Mikla'da benimsediği mutfak felsefesiyle dünyadaki yerellik akımının buradaki öncüsü olup "yeni Anadolu mutfağı" kavramını da hayatımıza soktu.

Kimileri bu tanımlamayı sevdi. Kimileriye yanlış buldu, "Özümüzden ayrılmayalım" gibi yorumlar yaptı. Gürs, yeni Anadolu mutfağını kendi cümleleriyle şöyle açıklıyor:

"Bölge mutfağını taze bir bakış açısıyla ele alma vaktinin geldiğini düşünüyorum. Geçmişteki zengin mutfak kültürlerinin hem bugün hem gelecekte var olabilmeleri için yeni bir yaklaşım vazgeçilmez. Yeni Anadolu mutfağının kalıpları yok; mutfağına bir yaklaşım, onu algılayma ve ele alma biçimidir. Yeni Anadolu mutfağını tartışırken ve oluştururken geleneklere bakmanın çok yararlı olacağına inandık ama aynı zamanda her birini tartışmaya acılabilmek istedik. 'Yaşlı heyetine saygı duy ve dinle ama altından ezilme, yeniyi yorumlamaktan çekinme!' inancı bu noktada çok önemli. Köklü kültürlerde yaygın olan bariyerlerin yıkılması kolay değil ama başarılı olabilmek ve değişime ayak uydurabilmek için de şart. Dünyanın en iyi üçüncü mutfağı olduğumuz



Manti



Bulgur dondurma

palavra. Bunu kabul etmediğimiz takdirde, yıllarca ancak kendimizi kandırırız ve aynı yerde kalırız."

## "Anadolu çiftçisine teşekkür"

Yeni bir mekânın kapısında kuyruklar oluşturup hevesimizi aldıktan sonra yüzüne bakmamakta üstümüze yok. 10 yıldır çizgisini koruyan, heyecanını kaybetmeyen Mikla ekibini ve Mehmet Gürs'ü kutlamak gerek. O da bu başarıyla ilgili duygularını şöyle dile getirdi: "Dünyanın en iyi lokantaları arasına seçilmek tabii ki heyecan ve gurur verici. Dünyanın her yerindeki dost ve meslektaşlarımdan tebrik yağdı. Bu müthiş bir takım çalışmasının sonucu. Bütün Mikla takımı yıllardır daha iyi nasıl olur diye kafa patlatıyor ve özveri ile çalışıyor. Özellikle onlara ve Anadolu'nun harika çiftçilerine ve üreticilerine teşekkür etmeden geçemeyiz."

## "The World's 50 Best Restaurant List" nedir?

SAN PELLEGRINO ve Aqua Panna sponsorluğunda 13 yıldır yapılan ve dünyanın en iyilerinin açıklandığı bir restoran listesi "The World's 50 Best Restaurant List / Dünyanın En İyi 50 Restoranı Listesi". Her ne kadar adı Dünyanın En İyi 50 Lokantası olsa da aslında ilk 100 belirleniyor. Önce 51-100 arasındakiler, bir hafta sonra da 1-50 arası açıklanıyor. 1 Haziran'da yani yılın sanal ortamda canlı yayında duyurulacak olan ilk 50'yi hepimiz merakla bekliyoruz. Listeye kabul edilen mekanlar bir anda tüm dünyadaki yeme-içme meraklılarının radarına giriyor. Rezervasyonlar aylar önce dolmaya başlıyor, restoranın şefi bir yıldız muamelesi görüyor. Bu liste sadece en iyileri belirlemiyor,

yeme-içme dünyasındaki akımların da nabzını tutuyor. 27 bölge ve her bölgenin de bir temsilcisi var. Bu temsilci kendi bölgesinden 36 kişi belirliyor. Yani toplamda 972 kişi yapıyor oylamayı. Liste bölgedeki önde gelen gastronomi yazarları, ünlü şefler, restoran sahipleri ve gurme isimlerden oluşuyor. İsimler tamamen gizli tutuluyor, kendilerini açıklamaları da yasak. Herkes 7 restoran oylayabiliyor. Tek kural son 18 ay içinde o restorana ziyaret etmiş olmak. Balkan ülkeleri, Yunanistan ve Türkiye'den oluşan bölgenin temsilcisi ise bu yıl ilk kez Türkiye'dendi. Mikla, açıldığı yıl listeye giren Changa'dan tam 10 yıl sonra listeye Türkiye'den giren ilk mekân oldu. ■

**Ebru Erke**

erke.ebru@gmail.com



Food&Travel  
Genel Yayın Yönetmeni