

Ali Tufan Keç

₺15

# EN İYİ SEFİN TAVSİYESİ: ANADOLU

Dünyaca ünlü şef Mehmet Gürs'le Anadolu'nun  
bağrına uzandık, doğal lezzetleri keşfettik.

# Mehmet Gürs ile Anadolu'nun gastronomik topraklarında...

Restoranı Mikla dünyanın en iyileri listesinde daha da üst sıralara tırmadıkça, o yüzünü iyice Anadolu'ya dönüyor, daha da derinleri kazıyor. Şef Mehmet Gürs'ün peşine takıldık, Kars'ta mükemmel gravyerin, sihirli otların ve en iyi kaz etinin peşine düştük.

Gürs'ün yeni keşif sarı yoğurtçu otu. Kaynatıp yoğurt yapımında kullanıyormuş. Gürs, nasıl yaptıklarını tek tek dinliyor, deneysel yoğurtlar denemek üzere ot toplamaya çıkıyor.



**Ali Tufan Koç**  
akoc@hurriyet.com.tr

**K**ars'tan 50 km uzaklıkta, 1 saat mesafede, etrafı dağlarla çevrili, 2300 metre yükseklikte bir köy: Boğatepe. Tuhaf bir huzur ve ayaz; alabildiğine yeşil... Ve civardaki sayılı taş evlerden birinde, taze otlarla, peynirle donatılmış bir kahvaltı sonrası... Sağında restoranı Mikla ile "dünyanın en iyi 56'ncısı" seçilmiş Mehmet Gürs, solunda antropolog Tangör Tan... Sofranın konusu hane halkının hastahıkları, dertleri, düğünleri, heyecanları... Her an kiminle, nereye, ne için geldiğini unutturabilecek; kendini uzaktan akraba bir Anadolu evi misafirliğinde hissedebilecek kadar miskin bir ortam. Kars'ın ayazı, sıcak ketesi, taze otu, peyniri her şeyi unutturacak kadar büyüleyici. Annesi yarı İsvec yarı Fin, Finlandiya'da doğmuş, Amerika'da okumuş Mehmet Gürs'e bakıyorum. Tabiata falza 'kibar' kaçmanın aksine herkesten daha buralı, mesleyle kökten hâkim. Yarı şaşkın bakışlarını

yakalayan Gürs, belli ki izah etme gereği duyuyor: "Bize 'Yıllardır ne yapıyorsunuz Anadolu'da?' diye sorup duruyorlar. İşte bunu yapıyoruz. Malzemenin değil, bu ilişkilerin, sıcaklığın pesindeyiz."

Gürs haklı. "Bizim topraklarda ne cevherler var, düzgün bakan, üreten, pazarlayan yok" küskünlüğünün asıl sebebi yerinde daha iyi anlıyorsunuz. Gastronomi dediğin takım işi. En 'yüksek' selle, en 'lokal' üretici el ele gelecek; bilgisini, desteğini eksik etmeyecek; gastronomik devrim toprağından yükselcek. Kökten ve sağlam.

## Kaşık kaşık Anadolu

İki gün Kars, dön İstanbul'a, atla arabaya, ver elini Çankırı, dön geri, bin uçağa, hop Samsun Bafra'ya, orada Gemlik'e, Konya'dan Antep'e, Hatay'dan Ayvalık'a... Mikla ekibinden antropolog Tangör Tan'ın hayatı bu. Yıl boyunca Anadolu'yu karış karış geziyor, kaşık kaşık tadıyor. Hayatı sayısı 250'yi bulan lokal üreticinin evinde, tarlasında geçiyor. Her ailenin 'uzaktan akrabası'; her düğünün, cenazenin kadim katılımcısı. Bölgeye göre kullandığı kelime, lehçe değişip duruyor; bazen Kars gibi bir yerde ağız dolusu bir Ege lehçesiyle 'Geliyere'k' çıkabiliyor. Ziraat mühendisi, Almanya doğumlu. Egeli. Gürs'ün tabiriyle "Numnum" da salata yaparken keşfedilmiş. "7 senedir Mikla ekibinde. Sadece iyi malzeme avında değil, aynı zamanda Türkiye'nin gastronomik derinliğini değiştirecek zenginlikte bir dokümanter hazırlığında. Tüm keşifler, hikâyeler, tatlar tek tek kayıt altına alınıyor. Deli işi.



1



2



3



4

1. Boğatepe köyünün eskileri, sıfırlı yenilebilir otlara dair tüm bildiklerini Gürs'e anlatıyor.

2. Kars kazının kafa yapısı düzgün, ağırlığı yaklaşık 6-7 kilo olmalı. 4 farklı türü var, hepsi de rengine göre ayrılıyor, lezzetleri neredeyse aynı.

3. İyi bir Kars gravyerinin rengi sarı, kabuğu koyu renkte ve delikleri bir - iki santim çapında. Bir tekerlek peynirin yapımını, sütün sağılmasından sofraya kormasına kadar toplam 120 gün sürüyor.

4. Dev gravyer tekerleklerin ağırlığı 70 ila 90 kg arasında değişiyor. 90 kg, 1kg peynir için yaklaşık olarak 1400 kilo süt gidiyor.

5. Yetişen 300 tür bitkiden 30'u, doğal sifalı kaynağı, İlhan Koculu'nun kurduğu dernek, bitkilerin nasıl ve ne zaman toplanıp kurutulacağını kadınlara aktarıyor.



5

■ Meshur Kars kazının hikâyesi  
■ Gravyerin gazli kahramanı  
■ Yerenin sihirli, sıfırlı, saklı otları  
■ Mehmet Gürs ile köyümüz Kars'tanun multitem fotoğrafı  
hurriyet.com.tr'de