



GURME

ESKİ KÖYE YENİ ÂDET, HER MUTFAĞA BİR MEHMET

EVİN TEMİZ, ÇALIŞKAN,
BÜYÜKLERİNE SAYGIDA
KUSUR ETMEYEN, KENDİSİNE
SÖYLENENLERİ PÜR DİKKAT
DİNLEYİP SONRA DA BİLDİĞİNİ
OKUYAN HAŞARI ÇOCUĞU GİBİ.

BU HALİNDEN GRAM ÖDÜN
VERMEDEN GİDİYOR, ANADOLU'DA
BÜYÜKLERİNİN DİZİNİN DİBİNE
OTURUP DİNLİYOR DA DİNLİYOR.

SONRA DÖNÜYOR, YÜKSEK
GASTRONOMİ SAHNESİNDE
ÖĞRENDİĞİYLE YARATICILIĞI
KARIŞTIRIP ORTAYA 'YENİ ANADOLU
MUTFAĞI'NI ÇIKARIYOR. RESTORANI

MİKLA İLE DÜNYANIN EN İYİ
56'INCISI SEÇİLEN MEHMET GÜRS,
HUZURLARINIZDA.

YAZI ALİ TUFAN KOÇ
PORTRE FOTOĞRAFI AYTEN ALPÜN

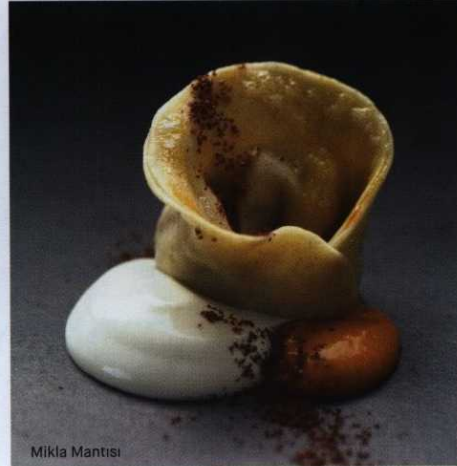
Yıllar içinde istediğiniz kadar yemeklerinden tatmış, röportajlarını okumuş olun; hâlâ söylediği bir söz, uzattığı bir kaşık bildiklerinizi unutturacak kadar şaşırtıcı olabiliyor. Mehmet Gürs bu. Bir an yanınızdaki fotoğrafıyla (ki kendisi Ayten Alpün olur) Çince konuşmaya başlayabilir, hatta derin bir muhabbet çevirebilir! Sonra size dönüp geleneksel tatlara yaratıcılık katma mevzusuna Urfa aşkından, Urfa'nın en çok taşınmak istediği yer olmasından başlayabilir. Kopenhag ve San Sebastian'da katılacağı gastronomi festivallerinin, panellerinin arasına illa ki bir Artvin ya da Bafra sıkıştırabilir. Sörf tahtası üzerinde sararttığı sörfçü saçlarına bakmadan bin yıldır Anadolu'da arpa, buğday yetiştirmiş gibi konuşabilir. Hepsini aynı adam. Hepsini Mehmet Gürs.

Son dönem gündemi hep aynı: Yeni Anadolu Mutfağı. "Aslında gayet bencil bir niyetle, Mikla'ya daha iyi hammadde nasıl bulunur arzusuyla başladık" diye açıkladığı adil ve

temiz üretilmiş lokal malzemeleri keşfetme macerası zaman içinde bir misyona dönüşmüş. Her şey biraz da gittikçe malzemenin tek başına yetmeyeceğini, malzemenin arkasındaki üreticinin ve hikayesinin çok daha kıymetli olduğunu fark etmesiyle derinleşiyor. "Derdimiz geçmiş kayıtlarına almak, daha önce yapılmamış bir tarih araştırmasına soyunmak değil; eldeki geleneksel teknikleri, yenilikçi fikirlerle buluşturmak" derken her seferinde tosladığı bir Türkiye gerçeğini/ deyişini de hatırlatıyor: "Eski köye yeni âdet getirme şimdi".

Anadolu'yu derinlemesine arşınlamasıyla Dünyanın En İyi Restoranları listesinde her sene üst sıralara tırmanmasının arasındaki bağlantı epey güçlü: "Başka yolu yok. Tek çözüm. Dünya gastronomi sahnesine çıkmanın en önemli ve saygı duyulan yolu bu. Sadece keşfettiğin ve yaratıcılığını konuşturarak farklı yorumladığın lokal malzemeyle fark yaratabilirsin."

Geleneksele saygısı sonsuz, tüm Anadolu büyüklerinin dizinin dibinde oturup günlerce dinlemeye hazır, fakat 'geleneksel'in altında ezilmeden: "Örf ve âdet şemsiyesi adı altında var olanı korumak, değişime karşı koymak için müthiş bir direnç var. Oysa mutfak kültürü dediğin, zamanla değişen bir kavram. Bilgiyi alıp nasıl bir adım öteye taşıyabiliriz derindeyim. Tarihi okurum, evet, ama yenisini yazmayı tercih ediyorum."



Mikla Mantisı

SAN FRANCISCO'DA MİKLA MANTISI

Laf kondurmadığımız birçok geleneksel lezzet, Mehmet Gürs mutfağında başkalaşım geçiriyor. Misal, mantı. "Hamurunun tadı yoktur. Sulu gelir. Yoğurdu tatsızdır. Üzerine sos diye döktükleri de bir şeye benzemez. Gittik, tüm malzemelerini araştırdık. Geldik, yeni nesil mantıyı yarattık." Söz konusu mantı, şu an Üç Michelin yıldızlı Corey Lee'nin San Francisco Museum of Modern Art içinde açtığı yenilikçi restoran 'In Situ'nun menüsünde. Hikayesi de tatlı: "Modern sanat müzesine yakışır deneysellikte farklı bir konsept denemek istiyordum Corey. Neticede dünyanın en iyileri listesinde bulunan restoranların bazı imza tabaklarını bire bir kopyalamaya karar veriyor. Bizden tarifini, tekniğini aldı. Aynısını yaptı. Bir nevi bir tablonun replikasını yaratma hali."

Büyük abiler liginde olmanın getirdiği tatlı hoşluklar bunlar. Gastronomi dünyasına yön veren şefler habire hattın diğer ucunda, "Alo, Memo" modunda, işbirliği ve yakın temas halinde.



Manda Yogurdu

ALTI ÜSTÜ BİR YEMEK CANIM

Mehmet Gürs'ü GQ sayfalarında yakalamışken ille de gastronominin geleceğine dair iki kehanet yakalayıp kenara yazmak isteyenlerin dikkatine: Dumanların, köpüklerin, kaşığın tersiyle tabağa fırça darbesi vurmaların dönemi çoktan geçti, malum. Sırada zaten yükselişte olan fermantasyonun (turşu, yoğurt, tarhana...) altın yılları var. Turşu, yakında tahmin etmeyeceğiniz formlarda, beklenmedik tabaklardan çıkabilir. Mutfakta başrol de değişiyor, belki de kendisine yazılmış iyi bir rol çıkmadığı için hep yan karakter kalmış sebzenin çağı başlıyor: "Hep garnitür olarak bilindi, kullanıldı. Yurtdışında bu hikaye çoktan tersine döndü. Bizde de olacak ister istemez..."

Yakında. Zamanla.

Otel yerine Airbnb, taksi yerine Uber kullanmaya başlamışken, yeni düzenin/ alışkanlıkların ucu yüksek gastronomi sofrasına da değişiyor. Cebinden geçenlerde Instagram'da yakaladığı bir alıntıyı çıkarıyor: "Müşteri anlamak zorunda değildir. Müşteri, müşteridir." Müşterinin hızına yetişmekten yorulan, sürekli yeni kuşağı eleştiren zihniyeti anlayabilmiş değil. "O varsa varsın, yoksa yoksun. 'Zor müşteri, ters müşteri' gibi bir kavram yok artık".

Gastronominin popüler kültürdeki yükselişine, yemekle ilgili her şeyin bir 'yeni sosyal statü objesi'ne dönüşmesine dair de iki çift lafı var:

"Eskiden kolundaki Rolex ile hava atanlar, şimdi şarap bilgisiyle ya da en son nerede yemek yediğiyle statüsünü ortaya koyma derdinde. Organik pazardan alışveriş yaptığın kadar 'cool'sun gibi bir gerçek var."

İşin 'yani'si şu: Yemeğe olan merakınız çok tatlı, çok anlaşılır. Zeytinyağını nereden aldıklarını merak etmeniz, mutfağınıza iyi domates sokmak için kılı kırk yarmanız da... Yeter ki sofrada "En iyisini ben biliyorum" havasına girmeyin, 'Bilmek zorunda olma' sendromuna kapılmayın. Havasını atacağınız tadını çıkarın. Kasmayın. Rahatlayın.