

MEHMET GÜRS: “YEME-İÇME POLİTİK BİR MESELE”

İyi haberi duymuşsunuzdur. ŞEF MEHMET GÜRS'ün 10 yıl önce kurduğu MİKLA, 'dünyanın en iyi 100 restoranı' listesinde geçen yıl bulunduğu 96'ncı sıradan 40 basamak birden yukarı çıkarak 56'ncı sıraya yerleşti. Gürs, Mikla'da 'Yeni Anadolu Mutfağı' adıyla bir devrim gerçekleştiriyor.

Bir sabah kahvesinde onun mesleki ve düşünsel yolculuğunu ve yemeğin neden 'politik' bir konu olduğunu konuştuk.

İLHAN DEMİRİZ / fotoğraflar ALTAN AYKAN

'DÜNYANIN EN İYİ 100 LOKANTASI' listesinde 56'ncı sıraya yükseldiniz. Bu, dünyada takip edilen önemli bir liste.

Evet ciddi bir liste. Laf atan var, kötüleyen var. Kimi o listeyi seviyor, kimi başka bir şeyi önemsiyor.

Öyle veya böyle bu önemli bir başarı. Sizin, bu başarıya ulaştıran deneyimlerinizi ve düşünsel yolculuğunuzu merak ediyorum.

Finlandiyalı bir anne ve Türk bir babadan Finlandiya'da doğdum. İsveç'te büyüdüm.

Çocukluğunuzda yemek yapmaya ilginiz var mıydı?

Vardı. Çocukken yemek yapıyordum ama "Aşçı olacağım" demiyordum. "Yelkenci, doktor, mimar olacağım" diyordum ama aşçılık, lokanta işletmeciliği aklımın ucundan geçmiyordu.

Türkiye'ye ne zaman döndünüz?

1985'te. Dünyanın en liberal ülkesinden o yılların Türkiye'sine döndük. Çok kapalı bir toplumdu. 16 yaşımdaydım. O yaştaki bir çocuğu düşünün, zorlanıyordum ve geri dönmek istiyordum. O zamanlar plan şuydu: İsveç'e dönüp tıp okuyacak, doktor olacaktım. Son dakikada "Ben bu kadar okumak istemiyorum" dedim ve vazgeçtim. Kaydımı dondurdum. Sonra Kalyon Otel'in resepsiyonunda çalışmaya başladım. Sonra bir şey oldu, "Ya dur bir dakika bu işte bir iş var" dedim. Lokanta ve otelcilik yönetimi okumaya gittim. Yöneticilik okurken, "İşin mutfak tarafı daha heyecan-

lı" deyip, ikisini paralel götürdüm.

Bu çifte eğitimin ticari başarınız üstünde de etkisi olmuştur.

Çok büyük etkisi oldu.

"MUTFAKTA FRANSIZ SÖMÜRGEÇİLİĞİ SÜRÜYOR"

Pek çok başarılı şefin kariyerine bakıyoruz, önce bir Fransız lokantasında çalışıyor ve teknik öğreniyor. Sonra değişik ülkelerde farklı mutfaklarda çalışıyor. Siz de bu yolu mu izlediniz?

Onu yapmadım. Teknikleri biraz daha kendi kendime öğrendim. Ama iyi ki de öyle oldu. Klasik Fransız mutfağını öğrenen veya bu mutfak düzeninde stajlar yapan insanların bakış açılarını değiştirmek çok zor. Tutucu oluyorlar. Çok kızıyorlar bunu söylediğim zaman. Ama bunun dünyada radikal bir şekilde değiştiğini görüyorum. Mutfak konusunda Fransız sömürgeçiliği hâlâ sürmekte.

Ama bunun temel teknikleri öğrenmek için en iyi yol olduğu söylenir.

Kimin temeli? Fransız'ın temeli o. Ne kadar vahşi bir şey. Şimdi baktığımız zaman beş ana sostan bahsediliyor. Kimin anası? Benim anam değil Fransız. Yıllar boyunca öyle bir alışmışız ki o sistemi kabul etmeye. Önce et, kemik sularını, sonra soslarını, sonra şunu, sonra bunu öğreniriz. Peki, sonra belli bir yerde 'uluslararası mutfak' diye bir şey çıkar. O zamana kadar

Emeğin karşılığı
Mehmet Gürs, Mikla'nın 'en iyiler' listesine girebilmek için özel bir çaba içinde olmadıklarını söylüyor. Ama verdikleri emeğin fark edilmesi, saygı görmesi açısından haber elbette onun ve ekibi için mutluluk verici.



YÜZLER
Mehmet Gürs

her şey klasik Fransız mutfağı etrafında dönüyor. Teknik olarak da, pişirme yöntemleri olarak da.

Sıkıcı değil mi aslında?

Korkunç ve feci sıkıcı bir şey. Yaratıcılığı da yok ediyor. Ama şu an değişiyor. Bütün dünya bunu fark etmiş vaziyette ve bence önümüzdeki yıllarda müthiş bir değişiklik göreceğiz yeme içme dünyasında. Fransız dominasyonu koptu gitti, bitti.

Ne oluyor şu sıralar?

Bütün dünya mutfakları gündemde. Herkes menüsüne kendi ülkesininkini koyuyor. Peru, Meksika... Niye bir bölgedeki ürün, Fransız ürününden daha az değerli olsun ki? Böyle bir delilik olabilir mi? Veya niye bir bilmem ne yöntemi, doğru yapılmış bir kuyu kebabından daha üstün olsun? Kuyu kebabını geliştirebilirsiniz. Ama bunun için onun tekniğini çözmüş olmanız gerekiyor. Ancak o zaman bir adım öteye götürebilirsiniz.

"İLK RESTORANIM KİMLİKSİZDİ"

Ünlü şeflerin biyografilerine bakınca, sıklıkla bir dönüm noktasından bahsedildiğini görüyoruz. Sizde oldu mu böyle bir an?

Evet. Mikla'yı açalı 10 sene oldu ama şimdiki haline üç sene önce dönüştü. Yükselişi de öyle başladı zaten.

Nasıl ve ne zaman?

"Ne yapıyorum ben?" dedim ama gününü, saatini söyleyemem. Zaman içinde oluşan bir şey. 20 sene önce, ilk dükkânı açtığımız zaman, üzerimde Fransız, Amerikan ve Kuzey Avrupa etkisi çoktu. Normal yemekler yapıyordum. Şimdi düşününce ilk açtığımız dükkânı son derece kimliksiz, kişiliksiz buluyorum. Çok başarılıydık o ayrı. O zaman şef lokantası çok yoktu İstanbul'da. Havalıydı, keyfimiz gayet yerindeydi. Nişantaşı Abdi İpekçi Caddesi'nden, Beyoğlu'na taşındık. Orada daha izoleydik. Beyoğlu'nda sokağa yakın olmaya başladık. Sonra devam etti bu işler. Çok iyi bir lokanta açmak istiyordum. Beyaz örtülerden sıkılmışım. Daha rahat çalıştım bir süre. Ama tekrar özlemeye başladım. 10 sene önce burayı (Mikla) açtık. İlk açtığımız zaman 'İstanbullu' bir lokanta olsun istedik. Ne demek İstanbullu? Her yerden etkilenmiş bir şehir İstanbul. O yüzden hem yerel hem de uluslararası etkisi var. İyi bir şehir lokantası açmak istedik, açtık. Gayet de başarılıydık. Ama baktım, kullandığım malzemeler etik olarak hırpa-

lamaya başladı.

Ne tür malzemeler?

Mesela havyar... Kullanmak ne kadar doğru? Foie gras'ı çok sevsem de kullanmıyorum. Sonra bir baktım, çok fazla ithal malzeme kullanıyorum. Yurt dışından ikinci sınıf malzeme buraya geliyor ve ben bunu kullanmak zorundayım. O sırada Anadolu'da çok sık seyahat ediyordum. Bozcaada'ya gidiyoruz, orada yaptığımız zeytinyağının aynısını burada yapamıyoruz. Oradaki teyzeyle, amcayla konuşuyoruz. Gittikçe daha fazla öğrenmeye başladık. Öğrendikçe ne kadar az bildiğimizi fark ettik. Ondan sonra başladık düşünmeye. Sadece malzeme değil, buradaki gelenekler ne, buradaki pişirme yöntemleri ne, buradaki yemek yeme şekli ne? Bunları sorgulamaya başladık. Bölgeye, yöreye göre müthiş bir çeşitlilik olduğunu gördük. Hepsini öğrenmeye, hazmetmeye ve yazıp çizmeye başladık. Neyi nasıl yapacağımızı daha tam olarak bilmiyorduk ama "araştıralım" dedik.

YENİ ANADOLU MUTFAĞININ DOĞUŞU

Ekipte yenilik oldu mu bu süreçte?

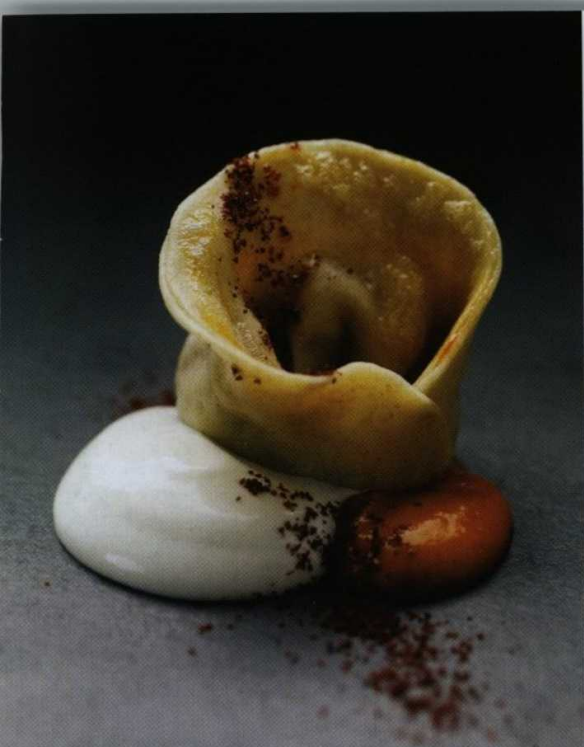
Evet, Tangör işe başladı, antropolog, araştırmacımız. O sekiz yıldır hâlâ ekipte. 'Peki ben ne yapacağım?' dedi ilk işe geldiği zaman. "İşte fotoğraf makinen, video kameran, otomobilin, yola koyul" dedik. Başladı dolaşmaya. İlk bir sene pek verim alamadık. Pekmez, fasulye, nohut vesaire. Gelen şeyler hep kuru malzemeydi. Onları işlemeye başladık. Çok lezzetli idi ama nasıl yol alacağımızı bilemedik. Sonra oturup yazmaya başladık. Anadolu'da mutfak nedir? Nereye doğru gitmeli? Müthiş bir geçmiş var ama hep geçmişte mi kalmalı? Yarına nasıl götürebiliriz? Kâğıda dökmeye başladık. Felsefi olarak doğru bir noktaya geldiğini hissediyorduk. Keşfettikçe, revize ettik yazıyı defalarca. Sonra dedik ki "Bunu sistematik bir şekilde yapalım." Daha ismi cismi belli değildi, 'yeni Anadolu mutfağı' kavramı da yoktu ortada. Ama müthiş bir geçmiş vardı, sadece Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti değil bu. Onlar sadece küçücük bir parçası bu bölgenin. Katman katman çok daha geçmişe gidiyor.

Biz bunu 'Türk mutfağı' olarak tanımlıyoruz, doğru mu bu tanım?

Hayır, ben "Bölge mutfağı" demeyi tercih ediyorum.

Bize Türk mutfağının sayılı mutfaklardan olduğu söylendi hep.

Sunum Batılı, lezzetler yerel
Gürs'ün anlattığına göre, 'en iyiler listesine' giren restoranların menülerinin çoğunda ıstiridyeye, havyar gibi malzemeler var. Başarılı şef, "Bende ise tarhana, hamsi, Bafra'nın yaylalarından Karayaka koyunu var" diyor. Sadece Anadolu'da 400'e yakın küçük üreticiyle çalışıyor.



Bu her şeyde böyle öğretilirdi. Bizden başka bir ülke yok, kendimizden başka dostumuz yok, herkes şöyledir böyledir. Sen başka bir şey bilmiyorsan, bizden büyüğü yoktur. Şimdi kurbağayı koy çukura, dünyayı öyle zanneder.

"MANTI ERMENİLERDEN GELDİ"

"Türk mutfağı" dediğimizde Anadolu'da Türklerden önce yaşayanların etkisini küçümsemiş olmuyor muyuz?

Duyamak istemiyoruz onu. O söylediğini faşist yaklaşımla çok rahatlıkla açıklarız. Mantıya "milli yemek" diyoruz değil mi? Ermenilerin Türkiye'ye getirdiği yemek aslında. Etnik olarak baktığınızda, Ermeniler Türklerden önce buradaydı. "Anadolu mutfağı" dememizin sebebi bu. "Yeni Anadolu mutfağı" dememizin nedeni de bu. "Milli, etnik ve dini sınırlardan ya da bariyerlerden arın" diyoruz. Ama "Uzak kal" da demiyoruz. İsveç'te "İsveç mutfağı ya da milli mutfak" diyebilirsin. Çok fazla etnik grup geçmemiş oradan. Ama burası bir çorba. Örneğin Suriyelilerin gelmesi ile daha da değişecek.

Bu bakış açısını değiştirmek için ne yapmalı?

Açık bir zihinle bakmayı öğrenmemiz gerek. Bunu bir 'manifesto' olarak yazıya döktük. Birtakım maddeler yazdık, niye böyle olması gerektiğini anlattık. Mutfak son derece politik bir konu çünkü. Tarım politikalarını bu belirliyor. Şimdiki hükümet milliliği ve yerliliği savunuyorsa, en öne çıkması gereken konular tarım politikaları. Buna önem vermediğinizde yeme-içme kültürünü yok ediyorsunuz. Yüzyıllardır yaptığınız yemek için yerel malzeme gerek. Amerikan buğday çeşidiyle aynı yemeği pişiremezsin. Monsanto'nun getirdiği buğday çeşidiyle bulgur pilavı yapamazsın.

"YEME-İÇME POLİTİK BİR MESELE"

Yeme içme kültürümüzün gelişmesinde ve dünya- ca tanınmasında en büyük engelin sınıflandırma, tanımlama eksikliği olduğunu düşünüyorum. Örneğin "Türk kahvesi" diyoruz. Oysa bunun bizce ortak kabul edilmiş bir tanımı yok.

Bunu dediğin an, dünyadaki değerin artmaya başlıyor. Ama yine buna sosyokültürel olarak bakmak gerek. Bugünün Türkiye'sinde bir konuda haz almak ayıp bir şey. Almayacaksın. Pahalı olmak zorunda değil, üç kuruşa da müthiş haz alabilirsin. Öte yandan bütün bu klasifikasyonlar başlı başına bir mesele. İyi bir kah-

ve veya yemek isteğinde 'sen de ne snobsun' veya 'monchère misin?' olayına dönüşüyor iş. O yüzden de politik bir mesele.

İtalya'da gidiyorsun, dağın başında adamın biri, nefis bir peynir üretiyor. Bununla geçimini sağlamanın ötesinde yaptığı ürünle de gurur duyuyor. Biz neden bunu yakalayamıyoruz? Gıda ürünlerinde bir sürü hile yapıyor. Tutkuyla bu işi yapan yok mu bizde?

Tutku bir yere kadar. O yüzden yine "Politik bir mesele" diyorum. Politik, ekonomik ve sosyal bir mesele.. Ülkedeki yapı, tarımın, tarım politikalarının veya gıda üretim sistemi politikalarının üçkâğıda teşvik eden bir mekanizma kurgulanmışsa -ki Türkiye'de kesinlikle üçkâğıt üzerine kurgulu- ne kadar üçkâğıt yaparsan o kadar ödüllendiriliyorsun. Sistem olarak da ya da karnun veya ekonomik yapı olarak da bu böyle. Bugün en basidinden Ezine peyniri bile öyle. Adam isterse, Samsun'da Ezine peyniri üretsinsin. Kimse sorgulamıyor.

"Buna nasıl Ezine peyniri diyorsun?" diye soran yok değil mi?

Evet o zaman Ezine'deki, Ezine peyniri üreticisini öyle bir cezalandırıyorsun ki, "Bana ne?" diyecek sonunda. Belli bir yere kadar dayanabilir. Çünkü zaten gelişmekte olan bir ülke; köylü, çiftçi zor durumda, karşılığını alamıyor. O zaman hiçbir genç köyde kalmak istemez. İtalyan genç, neden köyde kalmak istiyor? Çünkü o suçuğu, peyniri, sirkeyi ailesi yıllar boyunca üretmiş ve doğru fiyata satabilmiş. Bunun üçkâğıdından onu koruyorlar ve onun parasını da veriyorlar.

Bu, devlet politikası mı yoksa kültürel bir şey mi?

Tamamen İtalya'nın devlet politikası. Türk Mutfak Derneği olarak, davetimiz üzerine iki sene önce İtalya'dan büyük bir heyet geldi buraya. Sabahtan akşama kadar bize bunu anlattılar. İtalya'daki coğrafi sınıflandırmalar nasıl oldu? Bu sayede ürünlerini bütün dünyaya nasıl pazarlayabildiler? Ülkenin imajı çok önemli burada ama sistematik olarak yapılması gereken şeyler var. Belki 20 yıldır uğraştığım bir konu bu. Türkiye'nin şu an milli bir yeme içme politikası yok. Turizm çöktüğü için tutuştu herkes: "Aman gastronomi turizmi çok önemli, zengin gelsin de para harcasın." Tamam da bu bir gecede karar verilip, yapılan bir şey değil ki. Yıllar boyunca sürdürülen sistematik

Restoranlar pahalı değil mi?
Gürs, "Hak edene parayı ver, yurt dışında verince kimseye dokunmuyor" derken, İstanbul'un dünya şehri olmasını istiyorsak bu algının değişmesi gerektiğini vurguluyor.





çalışmadan dolayı başka ülkeler bunu yapabiliyor. Bunu Kuzey Avrupa ülkelerinde görebiliyoruz. Avusturalya müthiş bir atakta. İnsanlar Avustralya'ya yeme içme için gidiyor. Kısa yol da değil. Gelirlerindeki yüzdesel artış müthiş boyutlara ulaştı. Bu şarapçılığı destekliyor, tarımı destekliyor, ülkenin genel duruşunu destekliyor, otellerin doluluğunu destekliyor, destekliyor da destekliyor.

"MOLEKÜLER KÖTÜ BİR KELİME ARTIK"
Biraz malzemelerden bahsedelim. Ben keşkeğin Hatay'dan Yunanistan'a kadar yapıldığını biliyorum. Bunun gibi geniş bir coğrafyaya yayılmış yemek ya da malzemeler var mı?

Tarhana belki de en sınırsız konu. Sadece tarhana değil tabii. Şu sıralar üzerine çok çalıştığımız için aklıma ilk o geldi. Herkesin annesi tarhana yapıyor ya, her-

**"EZİNE'DEKİ,
EZİNE PEYNİRİ
ÜRETİCİSİNİ ÖYLE BİR
CEZALANDIRIYORSUN
Kİ, "BANA NE?"
DİYECEK SONUNDA.
BELLİ BİR YERE KADAR
DAYANABİLİR."**

kes kendisine göre yapıyor. Demek ki geliştire geliştire yapıyor, kendisi bir şeyler katarak yapıyor. Domates koyuyor içine mesela, domates yoktu ki eskiden bu topraklarda. Sonradan gelme bir ürün. Ama işte bu da gelişmiş kimisi domatesli seviyor, kimisi başka bir şeyli seviyor.

Aslında o da bir teknik mi yani?

Tabii, fermantasyon. Şimdi Antep tarhanası mı, Ege tarhanası mı? Biz birkaç tarhanayı karıştırıyoruz. Hem Antep, hem Devrek tarhanasını kullanıyoruz mesela. Onları karıştırarak bir yemek yapıyoruz. Genelde bölgede çok fermente ürün var. Turşu, pekmez de öyle...

Moleküler gastronomi hakkında ne düşünüyorsun?

O bir dönem geldi, artık "moleküler" de demiyor kimse pek. Kötü bir kelime şu an, "modernist gastronomi" deniyor artık.

Peki formu, şaşırtmayı önemsiyor musun? Kayısı sandığın şey yumurta sarısı çıkar ya...

Ben değilim o. Bu tür teknikleri öğrenmeyi çok dene-dim. Bizimki çok daha doğal bir mutfak.

"ÇİYA, CHANGA VE KANTİN'İ SEVERİM"

Beğendiğin üç-beş lokanta söyleyebilir misin?

Çiya'yı sayarım ben. Çok önemli bir yer. Her gün aynı değil, bir gün öyle bir gün öyle ama iyi yapıldığı zaman, kafayı kırdığı zaman müthiş yemekler çıkabiliyor oradan. Changa bence çok önemli. Ben birçoğunu çok sevsem de "Her yemeği muhteşem" demiyorum ama lokanta tecrübesi olarak dünya çapında. Kantin çok iyiydi eski yerinde bakalım yeni yerinde nasıl olacak?

İlerisi için ne planlıyorsun?

Kahve işindeyiz ve bunda ilerlemek istiyorum. Lokantalarımız devam ediyor, birkaç yeni proje olacak önümüzdeki yıllar içinde ama çok agresif değil. New York ve Londra gibi büyük şehirleri düşünüyorum ciddi ciddi. ❖