

Dünyanın en iyi 100 restoranı arasına giren Mikla'nın şefi

Mehmet Gürs: Yeryüzünde antropolog çalıştıran tek restoranınız

Başardı: 1000 jüri üyesinin oylarıyla yüz binlerce, belki milyonlarcasının arasından sıyrılıp Mikla'yı dünyanın en iyi 96'ıncı restoranı yaptı. Mehmet Gürs'le Londra'daki ödül töreninden döner dönmez buluştuk, bu başarısının arkasında nelerin yattığını konuştuk.

Savaş ÖZBEY



Nasıl bir his dünyanın en iyi 100 restoranı arasına girmek? İyi mi geliyor?

Bin kişilik jürinin bunu görüyor olması tatlı geliyor. Türkiye'de çok fazla görülmüyordu ama iyi bir iş yaptığımızı biliyorduk. Birilerinin bunu tescilliyor olması insanın hoşuna gidiyor.

Hafta sonu Londra ödül törenindeydiniz. Nasıl bir ortam var orada?

Nasıl Oscar'larda herkes kırmızı halıda yürüyor, ünlüler geldikçe "Aaa bilmem kim geldi" diye tezahürat oluyor, yeme-içme dünyası da öyle bir dünya oldu artık. Yeme-içmenin süperstarları boy gösteriyor. Herkes birbirini tanıdığı için selfie'ler çekiliyor, bol bol geyik yapılıyor. Anlı şanlı aşçılar çocuk gibi oluyor çünkü aslında sonuçlar

açıklanacağı için hepsi heyecanlı. Listeye kim girecek, kim giremeyecek... Kim sıra yükseldi, kim düştü... Artık iş çok ciddileşti. Ciddi savaş var bu listeye girmek için.

Sizde de var mıydı o heyecan?

Biz heyecanımızı yaşayıp da gittik. Çünkü bu iş dünyanın en iyi 50 restoranını seçmekle başladı. Sonra baktılar ki mümkün değil, ikinci bir 50 koydular. Biz Mikla olarak işte o 50'ye girdik ama ikinci 50 önceden açıklanıyor. Yani oraya gitmeden ilk 100'e girdiğimizi biliyorduk.

Peki seneye 100'den düşersek diye stres var mı?

Bir dur ya, önce bir keyfini çıkaralım. Sonra bakarız...

Eğlence yok mu?

Olmaz mı? Şefler şamata insanlardır. Seremoniden sonra herkesin katıldığı bir afterparty yapılıyor. Partide Noma'nın şefi 'tako'ları yapıyor, öbürü yumurtaları kırıyor. Ceket gömlek herkes dağılmış oluyor.

BU İŞ HAVYARLA OLMAZ



Sistem nasıl çalışıyor, kim seçiyor bu 100 restoranı?

The World's 50 Best organizasyonu için çalışan dünyanın her yerinden 1000 jüri var. Üçte biri aşçı, üçte biri yemek yazarı, üçte biri de çok sağlam yeme-içme meraklıları. Kim oldukları bilinmiyor. Bunlara son 18 ay içinde yedikleri en iyi 7 lokanta soruluyor. En çok oyu alan birinci oluyor.

Bunun dönüşü nasıl oluyor bir lokantaya? İnsanlar ellerinde gazete, koşa koşa yemeğe mi geliyorlar?

Ticari dönüşü nasıl olur, onu tam kestiremiyorum. Çünkü biz zaten dolu gidiyoruz. Dünyanın en iyisi El Celler'ı alalım mesela. Zaten üç aylık bekleme listesi var. Belki 100 bin kişi değil de 120 bin kişilik bekleme listesi olacak. Ama asıl etkisi ne olacak biliyor musun?

Nedir?

"Dışarı çıkmışım, bu kadar para veriyorum, Türk yemeği mi yiyeceğim" kafasının değişeceğini sanıyorum. Çünkü biz modern Anadolu mutfağı yapıyoruz. Kantin, Neolokal, Alancha, Gile gibi daha yenilikçi, daha kreatif yerel yemek yapan lokantaların işine yarayacak. Sadece havyarla, trüf mantarıyla olmaz. "Dünya tarhanaya, hamsiye böyle muamaleme yapıyorsa, demek bunda bir şey var. Biz de burun kıvrımdan vazgeçelim" anlayışı yaygınlaşacak.

Eskisi tamam da yeni Anadolu mutfağı ne?

Altı yıl önce mutfağımızı tarihi bir mutfak olmaktan çıkarıp güncel bir mutfak haline nasıl getirebiliriz diye yola çıktık. Hep geçmişteki yemeklerle övünürüz. Bizim mutfak en büyük mutfak. Osmanlı mutfağı...

E güzel işte fena mı?

Niye Osmanlı'yla kısıtlıyorsun? Bu topraklar çok değişik kültürler, dinler, değişik milletler gördü binlerce yıl. O kadar daha zengin, daha derin daha eskiye de dayanan yemekler var ki. Sonra Osmanlı mutfağı denilince saray mutfağı anlaşılıyor genelde. Sadece saray mutfağı mı, yoksa halk mutfağı da mı var? Sadece İstanbul mu, yoksa korkunç zengin Anadolu da girer ki bunun içine? O dönemde yaşamış Müslüman olmayan insanların yemekleri de olabilir mi?

DAĞ-BAYIR ARAŞTIRIYORUZ



Bilmem olabilir mi?

Milli, etnik, dini bütün kimliklerden sıyrılmak istiyoruz. Yemeğe nötr bir şekilde bakıyoruz. Mesela Antakya'da Hıristiyan Arapların oturduğu bir köy var. Bir yan köy Müslüman. İkisinin de yemekleri farklı. Ben ikisinden de öğrenmek istiyorum. Yıllardır araştırıyorduk geziyordük ama bunu daha sistematik şekilde yapmaya başladık. İlk iş Tangöl (Tan) diye bir arkadaşımızı işe aldık. Bir antropolog.

Nasıl yani?

O kırmızı halıda yürümenin bedeli altı yıldır Anadolu'da tırmanmadık köy

bırakmamamız. Mikla, dünyada full-time antropolog istihdam eden tek lokanta. Tangöl Tan Anadolu'yu dağ-bayır araştırıyor. Sonra bir şey buluyor, diyor ki: "Mehmet bir şey yakaladım, bunu görmem lazım." Hemen gidiyorum. Çiftçiyle, üreticiyle konuşuyoruz.

Ne konuşuyorsunuz?

Niye böyle ürettiğini anlamaya çalışıyoruz. Ve son aşama: "Biz bununla ne yapabiliriz?" Deneyle, testler yapıyoruz, bu arada o ürünün mevsimi bitmiş oluyor, sonraki seneye kalıyor. Böyle uzun bir süreç. Ertesi yıl satın almaya başlıyoruz.

Ama burada hazırı var...

Var ama çiftçi yoksa yemek yok. Yemek yoksa gelecek de yok. O yüzden köyle kenti birleştirmeye çalışıyoruz. Büyük gıda şirketlerinin koparmaya çalıştığı bir ilişki bu. Çoğu şehirli köyden kopmuş vaziyette. Yoğurdun üstünde kaymak varsa "Bu ne ya" diyor. Doğal bir tereyağına "Aa bu kokuyor" diyebiliyor. O ürünler yok oldukça muhafazakarların tutunmaya çalıştığı o mutfak da yok olacak çünkü o yemekleri yapacak hammadde kalmayacak ortada. O yüzden eskiyi koruyabilmek için de ileriye götürmemiz lazım. Tarihi yemeğin aynısını yapmaya çalışmıyoruz.

İskendere dokunmazsınız değil mi?

Korkma iskendere bir şey olmaz. Yumurta mesela... İlk yumurta yiyeni düşün. Biri, "Ben bunu yiyeceğim" diyor. Bu bir devrim aslında. Sonra biri onu alıyor kırıyor, domatesle karıştırıp menemen yapıyor. Daha önce olmayan bir şey.

KARAYAKA KUZULARININ SESSİZLİĞİ



Bu da bir devrim...

Elbette ki! Başka biri alıyor, ilk kez sarısını akını ayırıp kek yapıyor. Bunu ilk düşünen, ilk yapan duvarları yıka yıka yapmış. Bir bölgenin mutfağının yaşayabilmesi için sürekli güncellenmesi lazım. Bu kadar kültürel katmanı olan bir bölgede sadece tarladan gelmiş bir ürünü alıp bununla bir deneme yapmak bana sığ geliyor. Siyes buğdayına baktığın zaman 9 bin 500 sene önce ortaya çıkan, tarımın anası diye

bakabileceğin bir ürün. Bugün burada kullanabiliyorsam "İşte öyle bir ürün..." diye bakamam ona. Daha fazla saygıyla yaklaşmam lazım.

Yerel zenginliklerin değeri büyük...

En iyi 100 restoran arasına girmemizin bizim açımızdan heyecanlı olan kısmı burada pişirilen yemeklerin tamamen Anadolu'dan gelen hammaddelerle yapılması. O alıştığımız havalı yemekler var ya, bunların hiçbiri yok. Ne havyar var, ne prosciutto ne parmesan... Tarhana var, hamsi var. Samsun yaylalarındaki Karayaka kuzusu var, Malkaranın köyünden gelen ufak mercimek var. Bunlarla bu sonuca varıldı.

DÜNYANIN EN MEŞHUR ŞEFLERİ BİRBİRİNİN EVİNDE KALACAK



Gelinaz adında şeflerin yer değiştirdiği bir projede yer alıyorsun. Nedir bu?

Gelinaz, çatlak bir proje. Dünyanın önde gelen 37 lokantasının şefleri bir geceliğine bir diğerinin restoranına gidip yemek pişirecek. Aralarında Alain Ducasse da var, Rene Rezeppi de var, Alex Attala da. Kimin nereye gideceğine kurayla karar veriliyor. Türkiye'den bir tek ben varım. 9 Temmuz'da da bir başka restoranda yemek pişireceğim. Nerede olacağını ben biliyorum ama söyleyemem. Kimin geleceğini de biliyorum, onu söyleyemem. Tabii bu, yemek meraklılarını çok heyecandırdı ve biletler birkaç saat içinde tükendi. Yaratıcılığı müthiş körükleyen bir şey. İşin güzel

tarafı insanlar gittikleri şehirlerde birbirlerinin evlerinde kalacak. Köpeği mi var? Sabah kendi köpeği gibi çıkarıp gezdirecek...

MICHELIN YILDIZLARI FAZLA FRANSIZ KALDI

Michelin yıldızlarının dünyada değeri düşüyor. Çünkü biraz ihtiyar işi ve fazla Fransız! Düşünsene, dünyanın en iyi lokantalarından biri Noma iki yıldız. Üç değil! Bir lokantanın şarap kavı olmayabilir. Belki ben meyhaneyim, rakı servis ediyorum. Ama mezelerim şahane... O zaman kategori dışı kalıyorsun. Michelin bütün dünyada bir kırılma noktasında. Ayakta kalmasının tek yolu dünyalı olmayı öğrenmek. Herkes uyanıyor artık. Bir şef Michelin'in başındaki adamı yemeğe davet edebiliyor. Demek orada da lobi var, şu var, bu var. Fransa'da Michelin yıldızlı bir yere gidiyorsun bazen, gerçekten kötü. Kaliteli de değil.



MEHMET GÜRS'ÜN ALIŞVERİŞ SEPETİ

Zonguldak merkezdeki Devrek kooperatifi'nden tarhana, kızılıçık ekşisi
Hatay Miroğlu Kasabı'ndan kâğıt kebabı
İzmir Kabakumköyü'ndeki AK-DU'dan tulum peyniri
Zonguldak merkezdeki Deret Fırını'ndan simit
Edremit Tıflıpaşa Dükkânı'ndan helva
Hatay Saray Caddesi'ndeki İbrahim Usta'dan humus, bakla ezmesi
İzmir Kemeraltı'ndaki Mustafa'nın Yeri'nden dil, yanak, beyin söğüş
Edirne Keşan'daki Özen Lokantası'ndan satır et
Eskişehir Köprübaşı'ndaki Karakedi'den boza
Ayvalık Köklü Zeytincilik'ten erken hasat zeytinyağı
Çorum Lider Leblebi'den tuzlu leblebi



EN İYİ NEREDE YENİR? (KENDİ LOKANTALARI HARİCİNDE)

Hamburger: Günaydın

Döner: Beyti, Bayramođlu, Beşiktaş Karadeniz

Lahmacun: Tatbak

Kebab: Zübeyir

Meze: Asmalı Cavit, Sofyalı

Mantı: Terra Kitchen