

Radikal

Bir önceki nesil dünyayı mahvetti



ASLI BARIŞ

RADİKAL HAYAT / 02/05/2011

Türkiye'nin yıldız şefi Mehmet Gürs, gelecekte yemek yeme alışkanlıklarının baştan aşağı değişeceğini söylüyor



Geçtiğimiz hafta Mutfak Sanatları Akademisi'nde workshop vererek amatör aşçılarla bir araya gelen Mehmet Gürs, kendi sözleriyle 'Babaanneleri kızdırmayı da göze alarak' tarhana ve kabak tatlısı gibi yemekleri, çok farklı biçimde sunmasıyla ünlü. 'Çifçi efendimizdir' diyen Gürs'le, çalışma sonrası verdiği röportajda yaptığı yemekleri tadarken, Türkiye'nin yeni nesil yeme alışkanlıklarından bahsettik.

'Yeni Anadolu Mutfağı' ekolünün en önemli şeflerinde birisiniz. Nasıl geliyor bu yeniden yorumlama süreci?

Yeni birşey katma gibi bir derdim yok, sadece kendi bakış açımıyla yemek yapıyorum. Merak etmek ve açık zihinli olmak benim için çok önemli, kısıtlanmayı seven biri değilim. Yemekte ise tek kısıtlanmam bulduğum coğrafi bölge. Köküne kadar Anadolu yemeği yapıyorum, ama biraz yenilikçi bir yaklaşımla pişiriyorum. Yurt dışında konferanslara katılıyoruz "Siz Yeni Anadolu Mutfağı yapıyorsunuz" diyorlar, biz de "öyle mi" diyoruz. Biz icat etmedik bu lafı yani. Ben Türk mutfağı kelimesini sevmiyorum; son derece etnik ve milliyetçi geliyor. Bir sürü farklı kültür var burada. Bölgeyi çok seviyorum, benim için çok önemli.

Yeni lezzetler bulmak için sürekli yollardasınız sanırım?

Geçen sene Karadeniz'i hırpaladık. Ege'ye gittik, Güneydoğu Anadolu'yu gezdik. Bu yaz da Toroslar'a ve yakın civardaki Yunan Adaları'na gideceğiz. Kışın tarım bölgeleri uykuya giriyor, onun için baharda yollara çıkıyoruz. Her gün yeni bir şey öğrenerek yatağa girmek önemli. Iğdır'daki Nazire Teyze'nin tarifini anlattım. Onunla tanışmak, öğrenmek keyifli. Yanlış anlaşılmasın, "Aa çok şeker köylüler" diye yaklaşmıyorum. Burnu havada bir

tarzda değil, ona denk gibi yaklaşırsanız, hemşehrisi gibi davranış görürsünüz. Ama bazı bölgelere giderken, küpeler çıkıyor, dövmeleri saklamak için uzun kollular giyiliyor, kapri pantolonlar uzuyor. Bu da korkudan değil, saygıdan.

Kabak tatlısını sizin yaptığınız şekilde servis etmek için altı ay harcadığınızı söylediniz.

Türkiye’de çoğu bölgeye toplu tecavüz yapılıyor. HES’inden tutun da, nükleer santral oluşumuna bu toprakları katletmek için elimizden geleni yapıyoruz. Ama bu coğrafi bölge hâlâ direniyor lezzet saçmaya. Katman katman derinlemesine kültürler birbirine geçmiş durumda. O topraklardan çıkan ürüne bakıyoruz, alıp laboratuvarlarımızda inceliyoruz. “Neler yapabiliriz”i tartışıyoruz, deneyler yapıyoruz. Aklımızdaki kültürel sınırları yıkma süreci de zaman alıyor. Fikir olarak kabullenme, alışma sürecini yaşıyoruz. Onun için kabak tatlısı altı ayda ortaya çıkıyor.

Çinekop sevmek pedofili gibi bir şey

Yeme alışkanlıklarının da modası olduğunu söylüyorsunuz. Gelecekteki yemek trendleri ne olacak?

Aklın yolu bir; kimyasal yemeklerden o kadar sıkıldık ki. Marketten ekmek alıyorsunuz 36 tane garip madde var içinde. Buradan tamamen uzaklaşılacak. Dünyada organik tüketim artacak. Bir de kaynakları daha etkili kullanacağız. Yani yeni yeme biçimi bir trend değil, uzun vadeli bir gidişat. Artık ‘Çok seviyorum çinekopu’ demek, pedofili gibi, çocuk tecavüzü gibi bir şey. ‘Kaplan yemeyi çok seviyoruz, kesin de yiyelim’ diyor muyuz? ‘Denizden babam çıksa yerim’ mantığını bir yana koymanın zamanı geldi de geçiyor. Orkinos’u yavrulama döneminde avlamak, gidip kaplan öldürmekle aynı şey. Ama bu trendleri herkesin takip etmesi biraz zor. Daha doğaya yakın ve dost bir yaklaşım sergilememiz şart. Mesela oğluma “İçtiğin su, dinazorun çışı” diyorum ‘İyy baba iğrenç” diyor. Ama uzaya gitmiyor ki! 60 milyon önce dinazorun yaptığı çiş, buharlaşıyor, yeniden toprağa karışıyor ama sonuçta yok olmuyor, hâlâ dünyamızda. Abartarak anlatıyorum ama, doğrusu bu.

Organik besinler yüzünden fiyatlar yükselecek mi?

Organik tarım daha fazla pahalı olmak zorunda değil ki, tüm bunlar pazarlama harikası. Daha fazla masraflı değil organik üretim yapmak. Şunu anlamalıyız, yemek alışkanlıkları değişecek. Çok yakın bir gelecekte hayvansal gıdayı, yani kırmızı et ve beyaz eti bu kadar rahat tüketememeye başlayacağız. Daha çok bakliyat ve sebze ağırlıklı bir beslenme olacak ki doğrusu da budur. Kebapçı ve balıkçıları pek iç açıcı bir gelecek beklemiyor anlayacağınız. Nereye kadar hayvan yetiştirebileceğiz, tükeniyor kaynaklarımız. Hele balık dediğiniz şey vahşi, tavuk gibi çiftliğe de koyamıyorsunuz. Orkinos, kılıç dediğiniz hayvanlar, yırtıcı. Eninde sonunda değişmek zorunda kalacak tüketim alışkanlıkları, bunu kabul etmemek embessillik olur. Bakacak olursak, tüm bunlar son 50 yılın sonucu. Bizim annelerimiz, babalarımız dünyayı p.ç etti. Onların anlayışları, tüketim alışkanlıkları yüzünden olacak bunların hepsi. Onun için bize düşen görev, gelecek nesillerin yararı için, bu kötü gidişatı durdurmak, daha bilinçli yaklaşmak.

Son dönemde televizyonlarda yapılan yarışmalarda da görüldüğü gibi, şefler de yıldız olabiliyor. Sizce mesleğe yaklaşım değişiyor mu?

Tarihsel sürece baktığımız zaman aşçılık Fransa’da gelişmiştir. İhtilal olduktan sonra, saraylarda çalışan şefler işsiz kalıp, kendi restoranlarını açmaya başladı ve bu meslek dalı oluştu. Türkiye’de ise Osmanlı kültürü var; hâlen aşçılara ‘hizmetkâr’ gözüyle yaklaşıyor. Emretme durumu var. Servis elemanına, ahçıya müşteri de uzun seneler bu anlayışla yaklaştı; “Evladım bana bilmem ne getir. Şunu söyle yapsın!” Bölgenin geçmişinde ‘emir kulu’ yaklaşımı var. Ezemeyeceği bir kaç aşçı çıkınca, yemek konusunda kendisinden daha bilgili biri çıkınca, anlayış değişti tabii. Bunu 20 yıl önce bilgisayarıcıya da ‘zibidi’ gözüyle bakılıyordu. Bugün ideal meslek konumunda. Babam mimar olmak istediğinde “Aaa, serseri mi olacaksın?” denmiş. Ben aşçı olmak istediğim zaman da aynı cümleyi duydum, halimden gayet memnunum.

Yani 'Bolulu usta' yerine 'yıldız şef' dönemi mi başladı?

Öyle bir durum olur mu bilemem; Allaktan öyle bir kültür vardı da gelenek sürdü. Okullu aşçuların hor gördüğü Bolulu, Mengeneli aşçular aslında yemek kültürünü yaşattı. Eğitimle üzerine birşeyler koymak ta önemli, ama okullardan mezun olan yüzlerce aşçı var, bunlardan sadece 5 ya da 6'sı ünlü olabilecek. Bu tüm meslek gruplarında böyledir.