

Fotoğraf: LEVENT KULU



Eski adıyla 'moleküler' şimdiki adıyla 'modernist mutfak' deyince akla şef Mehmet Gürs geliyor.

# Farkı yaratan mutfaktaki sanatçı

Mehmet Gürs, 'Modernist Mutfak'ın açtığı yolda, önerdiği pişirme teknikleriyle pek çok yerel malzeme ve yerel lezzeti yeniden yaratıyor, yeniden yorumluyor, lezzetleri bir araya getiriyor. Bunu yaparken de Modernist Mutfak pişirme tekniklerini kullanıyor

## İsmet BERKÂN

**“B**u benim karakterimle ilgili bir şey. Merak ederim ben. Sörf yaparken sörf yapmakla yetinmem, öğrenmem lazım, bir dalga neden oluşur, nasıl kırılır, sörfün boyası neden o malzemedendir, arka kısımdaki kıvrım neden vardır, hep bilmek isterim. Yemek söz konusu olunca da durum bu. Neden diye sorarım hep.”

Bu sözler, artık 40'lı yaşlarını yaşıyama başlayan ama gözlerindeki o meraklı ışık biraz olsun bile sönmeyen bir adama, Türkiye'nin en önemli aşçılarından birine, Mehmet Gürs'e ait.

Yıllardır tanışırız, yıllardır onun yemeklerini yerim. Ama ilk kez yemek hakkında konuşuyoruz. Taa geçen ekim ayında bir sunumunu izlediğimde fark etmişim mesleğine karşı duyduğu tutkunun büyüklüğünü, sohbetimiz devam ederken buna 'tutku' demekten vazgeçtim, daha çok bir aşkı unuknisi, işine, sanatına, zanaatına âşik, neredeyse onusuz yapamayacak rahatsız bir ruh.

## Laboratuvara kapandılar

Gerçekten de Mehmet Gürs rahat duramayan bir adam. Rahat duramadığı için, İstanbul'un kalburüstü lokantalarından biri olan ve işleri de gayet tıkırında olan kendili lokantası Mikla'nın o başarılı müdürünü neredeyse baştan sonra değiştirdi.

Ama değişimden önce birkaç yardımcısıyla birlikte uzun mu uzun bir arayış çıktı. Bir yandan Türkiye'yi neredeyse köşe bucağı doluştular, yerel tatlar ve malzemeler aradılar, bir yandan da İstanbul'daki 'laboratuvar'larına kapanıp yeni pişirme teknikleriyle yeni yemekler yaratmaya çalıştılar.

Tam burada uzunca bir parantez açmam lazım. Geleneksel anlamda aşçılık mesleğinde sanat ile zanaatı birbirinden ayırmak çok kolay olmaz. Mestek, bir yandan usta-

çırak ilişkisi içinde veya epey bir süreden beri okullarda bir zanaat olarak öğrenilir bir yandan da o zanaatkarların işlerindeki sanatçıyı çıkarması umulur.

Geleneksel aşçılar, bir yemeğin NASIL daha lezzetli, daha güzel olacağını bilirler de, o yemeğin NEDEN daha lezzetli, daha güzel olduğunu bilmezler.

## “Neden” diye soranlar

Ama diyorum ya, bazıları rahatsız ruhludur, kendilerine verilene yetinmez. “Düğmeyi çeviriyorum, lamba yanıyor ve oda aydınlanıyor bu da bana yeter” demezler, önce lambanın neden yandığını, elektriğin doğasını anlamaya çalışırlar ama orada da durmazlar, fotonları, onların dalga boylarını öğrenir, arkadaki bütün fiziği çözüme kadar rahat etmezler.

Yemek dünyasında da böyleleri var. “Neden” diye soran, cevap arayan tipler bunlar.

O tiplerden birinin adı, Nathan Paul Myhrvold. Kendisi aslen fizikçi ama sonra bir bilgisayar yazılım şirketi kurmuş. Şirketini 1986'da Microsoft satın almış, o da Microsoft'ta çalışmaya başlamış, Microsoft'un araştırma birimini kurmuş, 90'ların sonlarında oradan ayrılarak Intellectual Ventures adlı bir şirketin iki kurucusundan biri olmuş, şirket bugün 30 binden fazla patenti elinde tutuyor, bir yandan da ucuz ve temiz nükleer enerji üretmeye çalışıyor.

Myhrvold sahiden çok yönlü bir insan. Yaptığı her şeyi ve bütün meraklarını buraya sıralasam sayfa yetmez ama bir merak bizim için önemli, o aynı zamanda bir amatör aşçı. Aşçılığı amatörece yapıyor olması onu az ciddiye aldığı anlamına gelmiyor. Seattle'ın önemli lokantalarından birinde yıllarca yardımcı şeflik yapmış.

## Sorusu cevaplanmayınca

Aşçılığı sırasında sıcak suda yemek pişirme tekniklerine bir ara kafayı taktım ve açılırlar internetteki ortak forumuna 'sous vide' konusunda birkaç soru sormuş.

Bakmış gibi cevap alamıyor, oturup ko-



nuyu kendisi incelemeye başlamış. Pek çok deney yapmış, çeşitli yiyeceklerin 'sous vide' tekniğiyle pişirme tablolarını çıkarmaya başlamış.

Su hangi derecede olursa, ne kadar sürede ne pişiyor, farklı malzemeler için bunları denemiş. Sonra da sonuçlarını, kendi sorununa cevaben aynı internet forumuna göndermiş. Forumda birisi ona "Yahu bunları kitap yapsana" demiş.

Böylece ortaya bugün 'mutfak devrimi' diye adlandırılan şeyin, 'Modernist Mutfak'ın başyapıtı, altı cilt ve 2400 sayfalık 'Modernist Cuisine' kitabı çıkmış. Bu kitap için 50'ye yakın insan çalışmış, toplam maliyeti 1 milyon doları bulduğu hesaplanıyor. Parantezimizi şimdilik kaydıyla kapatalım, Mehmet Gürs'e geri dönelim.

Benim rahmetli aneannem de yapardı ve çocukluğuma ait lezzetlerden biriydi, ceviz reçeli ve kiraz söndürme suyunda yapılmış kabak tatlısı.

**'Modernist Mutfak'ta baştan beri odak, daha sağlıklı ve lezzetli yemektir, oraya vardık.'**

Bay tarafı 24. sayfada

Neden sonra, yöresel mutfaklar İstanbul'a hüküm edince bu gizli kabak tatlısına yeniden kavuştum. Dışkı kıtır kıtır, içi sülu kabak tatlısı.

### Kireci söndüren su

Mehmet Gürs ve yardımcıların peşine düştüğü lezzetlerden biri de bu olmuş. Antakya'daki ustasını bulmuşlar. Mehmet Gürs'ün iki derdi var. Birincisi, neden kireci söndürmekte kullanılan su kabaga daha lezzetli yapıyor? İkincisi, illa kabakları kocaman kocaman mı koymak lazım, bu kıtırlığı ve sülu kalmasını içi daha eşit dağıtacak bir başka kabak kesme büyüklüğü bulunamaz mı?

Antakyalı ustanın iki soruya da cevabı yok. O "Nası" biliyor, "Neden" hiç sorgulamamış, kabaklarını da öteden beri aynı şekilde kesmiş. Mehmet Gürs başlıyor araştırmaya. Bu tekniğin başka illelerde, başka kültürlerde de var olduğunu öğreniyor önce ama hâlâ neden sorusunu cevabı yok. Üniversitelere başvuruyor, "Neden kabagın dışı kıtır oluyor?" diye soruyor. Üniversitelerden de önce cevap gelmiyor. Zaman geçiyor ve bir gün "Neden" sorusu aydınlanıyor:

Sönmemiş kireç, kimyada CaO yani kalsiyumoksit. Benim çocukluğumda bütün işaaltlarda bir de kireç kuyusu açılır, sönmemiş kireç orada "söndürülür" di. Söndürme işlemi kireci suyla karıştırarak yapılan bir işlem. Böylece CaO olan kireç Ca(OH)<sub>2</sub> ya, yani kalsiyumhidroksite dönüşüyor.

Kireci söndürme işlemi sonrası "sönmüş" kireç dibe çöküyor, üstte ise su kalıyor. Bu süyu içinde bazı moleküller daha önceki kimyasal işlem sebebiyle değişime uğramış oluyor.

O süyu içine kireç karışmamasına azami dikkat göstererek alır ve kabagınızı (veya ham cevizinizi veya patlıcan, karpuz, hatta kayısıyı) o suda en az 12 saat dinlendirirsiniz. Böylece kabagın dışı çeperlerindeki moleküller değişime uğruyor; aslında bahşiçe bir çeşit şekere dönüşerek bir kabuk oluşturuyor. Sonra kabagı pişirip kabak tatlısı yaptığımızda o inanılmazı güç lezzeti alıyorsunuz.

Mehmet Gürs'ün içi ancak bu kimyasal işlemle ilgili cevabı aldığında rahat ediyor. Şimdi kabakların boylarıyla oynayarak deneme yapabilir. Deneye ideale boyu ve lezzeti buluyor. Böylece rahatız rulu bu işleme rahata eriyor Gürs'ün. Tabii bu kabak tatlısı maceralarından sadece biri Gürs'ün. "Modernist Mutfak"ın açtığı yolda, önerdiği pişirme teknikleriyle daha pek çok yerel malzeme ve yerel lezzeti yeniden yaratıyor, yeniden yorumluyor, lezzetleri bir araya getiriyor. Bunu yaparken de Modernist Mutfak pişirme tekniklerini kullanıyor.

### "O köpükler gazlar bitti..."

Modernist Mutfak, adı Modernist Mutfak olmadan önce "Moleküller Mutfak" diye anılıyordu. İspanya'da elBulli, İngiltere'de Fat Duck gibi olağanüstü lokantalarda yemek demek, inanılmaz bir tecrübe demekti. Gerçekten de, oralarda yemek yemisi gibi değil de bir nevi kimya deneyine katılmış gibi hissediyordunuz, tabii ağzınızda, damağınızda, beyninizde kalmış müthiş lezzet anıları.

"Artık" diyor Mehmet Gürs, "O köpükler, gazlar vs pek kalmadı. O bir geçiş dönemiydi ve geçildi oradan. Baştan beri odak, daha sağlıklı, daha lezzetli yemekti, oraya vardık."

Gerçekten de Modernist Mutfak kitabında (Belki ansiklopedi demek lazım) anlatılan teknikler artık çok ama çok yaygın biçimde kullanılıyor. En başta elbette lokantalarda.

"Aslına bakacak olursanız, yiyecek bir şey yaratmada kimyagerlerden yardım almak, kimya bilimini kullanmak endüstriyel yiyeceklerde çok öteden beri kullanılan bir şey. Coca-Cola bir kimya formülü. Ama sadece o değil. Endüstriyel dondurmalar, bisküviler, hatta ekmecek birer formül."

Mehmet Gürs böyle deyinse ürktüyor. Ürkülmeyecek gibi de değil: "Sadece o da değil. Lokantalarda, hatta evlerimizde de kimyayı kullanıyoruz. Dış macununda bulunan bir malzemeyi kullanıyor mutfaklar mesela, yemeğe form vermek için... Lezzet artırıcı kimyasallar var."

Doğru, var oğlu var. Peki Modernist Mutfak'ta var mı bunlar?

Hem var hem yok. Ama benim anladığım, bu mutfak prensip olarak böyle lezzet artırıcıları ihtiyaç duyulmasın diye icat edilmiş. Görünüşe aldırmanın, tabagınızda ki ürün kimya laboratuvarından çıkmış gibi olsa da aslında daha saf. Modernist Mutfak, aslında büyük ölçüde ekipman demek. Hem de pahalı pişirme cihazları bunlar. Aralarında ultra yüksek basınçlı homojenizörler, kurutucu-dondurucular, 50 g'lık bir basınç yaratan santrifujler, ultrasonik banyolar vs. Ve tabii Modernist Mutfak'ın olmazsa olmazı, indüksiyonlu ocaklar.

Demim ya, Modernist Mutfak'ın teknikleri çok yaygın kullanılıyor, neredeyse fast-food lokantalarna bile girdi bu aletler.

Ama farkı yaratan şey, artık tek başına pişirme tekniği ve o teknik sayesinde elde edilenler değil. Farkı yaratan hâlâ mutfakta ki sanatçı, yani aşçının yeteneği.

Mehmet Gürs'ün bir antepfistekli dondurması var, herkese tavsiye ederim. Sokakta yediğiniz dondurmadan farklı olarak onun dondurmasında süt ve fıstığın püresinden başka bir şey yok.

Karışımını soklayarak donduruyor, sonra da incecik dilimlerle kesip servis ediyor. Görünüşe aldanmayın, Modernist Mutfak aslında yediklerinizin daha az işlemlenmiş geçmesi anlamına geliyor.



**Lokantalarda hatta evlerimizde bile lezzet artırıcı kimyasallar kullanılıyor.**

**Görünüşe aldırmayın. Tabagınızdaki ürün laboratuvarından çıkmış gibi olsa da aslında daha saf.**

**Mehmet Gürs'ün bir antep fıstıklı dondurması var. Herkese tavsiye ederim.**

# Kayısı kıvamında yumurta pişirme deneyi

Bugün pazar. Eğer hareceyecek üç tane yumurtanız ve 20-25 dakikanız varsa size ünlü American popülar bilim dergisi Scientific American'dan yitürüttüğün bir önerim var.

Yumurtaları buzdolabından çıkarın, oda sıcaklığına gelsinler.

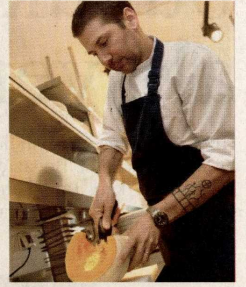
Bir yumurtayı pişirme kabına alın, üstüne 1 santim geçene kadar su koyun ve ocağı yakın. Su kaynadıktan sonra 5 dakika bırakın yumurtayı birlikte kaynasın.

### Hangisi ağzınıza layık?

Sonra ocağı kapatmayın ama yumurtayı süyun içinden bir kaşık yardımıyla dikkatle çıkarıp daha önce hazırladığınız içi buzlu suyla dolu kaba koyun. (Buzlar erirse buz takviyesi yapın.) Ve pişmiş yumurta burada 1 dakika kadar kalsın. Sonra kabuğunu süyun yumurtayı bir tabağa koyun.

Hâlâ ocağın üzerinde kaynayan süyunuza bir kaşık yardımıyla ikinci yumurtanızı koyun, bırakın 5 dakika kaynasın. Sonra çıkarıp buzlu suya alın. 1 dakika orada tutup yine dikkatlice kabuğunu süyun ve bir tabağa bırakın.

İkinci yumurtayı çıkardığınızda ocağı kapatın ama üçüncü yumurtanızı bu sıcak



suya koyun, bırakın 5 dakika orada dursun, sonra çıkarın ve buzlu suya alın. 1 dakika da orada durduktan sonra dikkatle soyun.

Acaba bu üç yumurtadan hangisi kayısı oldu? Hepsi yumurta ama hangisi ağzınıza layık?

Modernist Mutfak'a hoş geldiniz.