

TVORAC NOVE ANATOLSKKE KUHINJE

Svaki turist koji posjeti Istanbul i raspituje se o najboljim restoranima toga grada, neizostavno je upućen u Miklu, restoran smješten na posljednjem katu luksuznog hotela Marmara Pera u četvrti Beyoğlu, na europskoj strani grada

piše **Velimir Cindrić**

Kandirana bundeva s pastom od sezama i melasom od grožđa, uz sladoled od ptičjeg dreka iz Antepa – piše u popisu deserata na jelovniku Mikle, već godinama najcjenjenijeg restorana u Istanbulu. Mikla je suvremeni restoran, koji rado rabi nove ideje, tehnike i koncepte, a ujedno i na listi najzanimljivijih europskih restorana. Pa ipak, je li moguće da, bez obzira na progresivnu kuhinju, služi i neku vrst ptičjeg izmeta?

– Ha, ha... Zapravo da, ali samo kad je nadimak u pitanju. Naime, desert kandirane bundeve razvili smo na temelju jednog tradicionalnog recepta iz Antiohije, grada na jugu Turske. Uz kandiranu bundevu služimo sladoled od pistacije, što je logično, jer najbolja pistacija dolazi iz mjesta Antep, u istoj regiji iz koje je i recept. Rabi se mlada pistacija, dok još ima vrlo intenzivnu zelenu boju, koja je malena, zbog čega u Turskoj ima nadimak – ptičji drek. Ime jela stavili smo na jelovnik zajedno s nadimkom te mlade pistacije, pa su ljudi pitali služimo li zaista ptičji drek. Jer u suvremenoj gastronomiji jedu se i mravi, pauci..., pa zašto ne i ptičji drek – smije se 44-godišnji **Mehmet Gürs**, daleko najpoznatiji turski chef, televizijska zvijezda i restorater.

Svaki turist koji posjećuje Istanbul i raspituje se o najboljim restoranima toga grada, neizostavno biva upućen u **Miklu**, restoran smješten na posljednjem katu luksuznog

hotela Marmara Pera u četvrti Beyoğlu, na europskoj strani grada, sjeverno od Zlatnoga roga što ga dijeli od povijesnog carigradskog poluotoka.

To je restoran koji će se turistu odmah svidjeti zbog nenadmašnoga pogleda na sve strane grada – toranj Galata, vrtove palače Topkapı, tornjeve minareta Plave džamije i Aja Sofije na jugu, konac Zlatnog roga na zapadu, Bosporski tjesnac i azijsko kopno na istoku te četvrt Taksim na sjeveru, odnosno panorami od 360 stupnjeva beskraja 17-milijunskoga grada.

No, osim zbog tog obilja za oči, putnik-gurman tu će doći zbog kuhinje Mehmeta Gürsa, pionira *chefovske* kulture Istanbula i predvodnika pokreta Nove anatolske kuhinje.



nje. Zašto je baš Gürs glavno ime gradske restoranske scene, možda već upućuje činjenica da se radi o *chefu* finsko-švedsko-turskih korijena, školovanome u SAD-u, koji je u grad na Bosporu donio dašak novog razmišljanja.

– Kad sam se 1996. vratio u Tursku, u gradu je bilo više jednostavnijih mjesta na kojima se dobro jelo, posebno ribljih i kebab restorana. No, ni izbliza nije bilo restoranske scene kakvu imamo danas, nije bilo kulture *chefova*, gastro-pisci nisu dolazili vidjeti što se događa u gradu, ništa... Lokale su obično vodili muž i žena, a u kuhinji nije bio obučeni kuhar, već tip koji je zaista naporno radio i izbacivao ukusnu, ali vrlo jednostavnu hranu, po povoljnim cijenama. Ti su se lokali zvali *esnaf lokante*, odnosno poduzetnički restorani. Ja sam na toj sceni ponudio nešto novo, što još ni približno nije bilo ono što radim danas, ali se odmaknulo od tradicije – objašnjava Mehmet, koji se rodio u Finskoj, u obitelji oca Turčina i majke finsko-švedskog podrijetla, a odrastao živeći s roditeljima u Stockholmu.

ODGOJEN U MJEŠAVINI dviju kultura – pohađanju škole u Stockholmu i ljetima koje je provodio u Turskoj – Gürs je odrastao u posebnu osobu, nekoga tko će 2012. pozornost svjetske gastronomske scene skrenuti na sebe svojom Novom anatolskom kuhinjom, koja spaja nordijsku jednostavnost i izravnost s bogatstvom i raznovršnošću Anatolije.

– Razmišljam nordijski, ali u meni ima puno toga što me formiralo za ljeta prove-



UGODAN AMBIJENT MIKLE NUDI NENADMAŠANU PANORAMU 17-MILIJUNSKOG ISTANBULA (GORE), KOJA PREDSTAVLJA SAVRŠENU KULISU ZA KUHINJU MEHMETA GÜRSA (DESNO)

denih u Turskoj, kada bih jedrio s obitelji po Egejskome moru i grčkim otocima, loveći ribu, hobotnice... S druge strane, boravak na farmi moga djeda u istočnoj Anatoliji, uz Crno more, inače vrlo konzervativnome području, gdje je moja sestra morala nositi duge rukave, bilo je sasvim drugačije iskustvo. Radili smo na farmi, brali predivno voće i povrće, što je bio jedan drugi vid kulture. Sve je to jako utjecalo na mene. Skandinavska kultura i ona u Turskoj su kao dan i noć. I kod hrane je slično. Tu u Turskoj ona je živa, bogata, raznovrsna i jaka u okusima, s kojima često ide u krajnosti. A na sjeveru se rabi sol, ali ne i drugi začini, pogotovo ne ljuti. Omiljeni su deserti i slatke stvari, ali one nisu tako slatke kao u Turskoj, gdje od njih bole zubi. Hrana sjevera je monokromatska, uostalom kao i pejzaž. Dakle, ja sam mješavina tople, prisne mediteranske i stroge protestantske, nordijske kulture. I danas u sebi imam dio jednog i dio drugog – kaže nam Mehmet dok prije večere razgovaramo u Mikli.

Dobrostojeća Gürsova obitelj Mehmetu je namijenila studij medicine. No, kad je došlo vrijeme za studij, odlučio je studirati hotelski i restoranski menadžment, i to na uglednom američkom sveučilištu Johnson & Wales. Tamo je dobio vrlo dobre temelje, naučio voditi ugostiteljski posao te, neizostavno, shvatio i važnost marketinga u svemu, nešto što će mu pomoći u današnjem radu, odnosno dobu kada *chefovi* ne moraju samo dobro kuhati, već iza svoje kuhinje imati itekako promišljenu i razrađenu priču.

Nakon studija radio je u više kuhinja, neko vrijeme bio zaposlen na menadžerskim poslovima u hotelijerskoj tvrtci i restoranskoj grupaciji, sve dok ga u Istanbul nisu pozvali otac i stric, koji su došli na ideju o restoranu, u kojem bi oni bili financijeri, a on *chef* i voditelj lokala. Tako se rodio prvi Gürsov restoran – Downtown.

– Zamislili smo *cool* mjesto s engleskim imenom, u mondenom dijelu grada, neposredno uz trgovine velikih svjetskih robnih

marki. I taj je mali lokal odmah počeo jako dobro raditi, jer je bio prvi suvremeni restoran u Istanbulu, gdje je *chef* igrao glavnu ulogu. Služili smo jednostavne stvari: sirovu i mariniranu ribu, jela s američkim i skandinavskim utjecajima, nešto francuskih i talijanskih jela, pa file na žaru, Cesar salatu, zapravo dosadne stvari... Tada još ništa nisam znao o turskoj kuhinji. Restoran je bio dobar, ali uopće nije bio profiliran. K tome, ja nisam bio oduševljen kuhati pomodarskoj publici – tvrdi Gürs.

NAKON ŠEST GODINA obitelj je prodala Downtown, a Mehmet je sa suprugom otkupio tvrtku te nedugo potom otvorio novi lokal pod imenom Lokanta, smješten u četvrti Beyoğlu. Bio je to jednostavan restoran s drvenim stolovima, velikom peći na drva i vrlo konkretnim jelima. Tamo je Mehmet počeo stvarati svoj originalni stil i učiti o lokalnoj kuhinji.

– Sada je lokal imao tursko ime, a ja sam



počeo rabiti lokalne namirnice, utjecaje s mojih putovanja po Turskoj... Recimo, počeo sam raditi vlastite verzije *meze* jela (mala jela, karakteristična za orijentalnu kuhinju, op.a.). Lokal je dobro poslovao, ali meni i suprugi, koji smo partneri u poslu, nije se sviđjelo to što se Lokanta petkom pretvarala u vrlo popularan noćni klub. Zarada je bila odlična, ali te su noći trajale do četiri, pet, šest ujutro, i to vas polako zamori – kaže Gürs.

Jasno je da je Mehmet već tada težio rafiniranijim jelima i stvaranju restorana koji bi lokalnim namirnicama i jelima dao suvremenu dimenziju. Taj je format napokon postavio u Mikli 2005., ali još uvijek ne u njegovu konačnu obliku. Naime, isprava jelovnik Mikle, priznat će to sam Gürs, nije bio fokusiran i hrabar kao danas.

– Lokal je bio pun svaku večer, gosti su bili zadovoljni dobrom hranom i ugodno provedenom večeri na lijepom mjestu, ali mi smo znali da to još nije to. Zahvaljujući putovanjima Turskom, znali smo da postoji nevjerojatno velik izbor namirnica, ideja, tehnika..., od kojih možemo učiti, prenijeti ih u suvremeni kontekst i stvoriti nešto novo, živo i uzbudljivo, a usput ih spasiti od zaborava. Recimo, neki sirevi iz središnje Anatolije, koje mi tu rabimo, nitko više nije rabio u gradovima. Kad su se pojavili kod nas, i kad smo počeli o njima pričati, objašnjavati da ne morate rabiti *parmigiano reggiano*, već neki lokalni sir, i da to možete naplatiti



MANIFEST NOVE ANATOLSKE KUHINJE

Mislim da je došlo vrijeme da nanovo promislimo anatolsku kuhinju. Bogatim kulturama hrane iz prošlosti tog područja potrebna je nova perspektiva, da bi preživjele i dalje se razvijale. Nova anatolska kuhinja ne poznaje granice. Radi se o novom načinu razmišljanja o hrani, filozofiji koja se može i treba tumačiti na mnoge načine – piše u uvodu Manifesta Nove anatolske kuhinje Mehmet Gürs i postavlja temeljna načela:

1. Usudite se na tradicionalne navike, namirnice i tehnike pogledati iz nove i svježije perspektive.
2. Rabite obilje namirnica koje postoje na području Anatolije i osigurajte da se mikroklima i godišnja doba odražavaju na vašem kuhanju.
3. Uz progresivno razmišljanje, sačuvajte tradicionalnu „prirodnu kuhinju“ Anatolije. Budite svjesni dubokih korijena kuhinje i višestrukosti kulturnih slojeva.
4. Prenesite skladnu povijest spoja „istoka i zapada“ u budućnost.
5. Prigrillite kulturne razlike koje područje čine jedinstvenim i izrazite njegovo obilje i živost u svome kuhanju.
6. Iskreno prihvatite izreku: „Bez uzgajivača nema hrane, a bez nje niti budućnosti“. Podržite proizvođače hrane koji pošteno i iskreno rade svoj posao. Rabite namirnice koje su proizvedene uz poštovanje zemlje, mora, planina i živo-
7. Klonite se nacionalnih, vjerskih i etničkih podjela.

tinja. Gledajte u budućnost i rabite znanost. Nastojte postići sjajne tradicionalne okuse, uzimajući u obzir suvremeni način prehrane.

U nastavku teksta, Gürs se zalaže za istraživanje, poštovanje znanja starijih, uporabu namirnica iz prirode, suradnju s uzgajivačima, vino kao namirnicu rođenu u toj regiji, otvorenost prema svijetu, otvorenost globalnom razvoju...



GÜRSOVA JELA, KOJA SU VEĆ POSTALA KLASICI NOVE ANATOLSKE KUHINJE: BALIK EKMEK ①, MANTI ②, ZEYTINYAĞLI ③ I KANDIRANA BUNDEVA ④

anatolskoj kuhinji” obranio u Istanbulu.

– Tako smo započeli istraživati Anatoliju, ali ne samo tursku kuhinju, nego i sve rubne – sirijsku, iransku, iračku, gruzijsku, armensku, bugarsku, grčku..., jer sve je to kulturološki jedan prostor. Odlučili smo ne fokusirati se na nacionalnost nekog jela, njegovu etničku ili vjersku pozadinu, nego na geografska područja i kako su ona utjecala na ljude, njihovo kuhanje kroz povijest i slično. Dva-tri puta godišnje putujem s Tangörom, ali većinom on istražuje sam, snima ljude i pripremu jela video-kamerom, fotografira, zapisuje priče, donosi sa sobom različite namirnice... Onda tu u restoranu proučavamo, eksperimentiramo s time i realiziramo nove ideje. Rezultat su stopostotno anatolska jela, temeljena na tradicionalnoj hrani, idejama ili tehnikama. Jednostavno, gradimo na tome i dodajemo nova razmišljanja. Radimo s puno strasti i to jako lijepo funkcionira. No, za te potrebe morali smo preurediti kuhinju, organizirati stalne dobavljače i započeti novo poglavlje restorana, koje smo nazvali Nova anatolska kuhinja – objašnjava Gürs koncept osmišljen i promoviran prije dvije godine.

Nova anatolska kuhinja spretno kombinira vrlo različite kuhinje pojedinih područja Anatolije i tu različitost rabi kao unikatnu snagu. Egejska obala, odnosno jugozapadni dio Turske, donosi svježiu, laganu riblju kuhi-

nju, punu začinskoga bilja, dok jugoistok obiluje kvalitetnim mesom, žitaricama, začimima, jakim pastama od rajčica i paprike, odnosno bogatstvo jakih okusa. Kurdsko područje, opet, sasvim je dugačije od okolice Izmiru. Rabe li se sve te kuhinje promišljeno, kao začini u određenim jelima, tvrdi Gürs, rezultati mogu biti iznimno zanimljivi. Pri svemu, Mehmet poštuje tradiciju, ali joj ne želi robovati.

– Ne volim uzeti neko tradicionalno jelo i napraviti ga novim samo tako da ga drugačije prezentiram, jednostavno zato jer se time ne mijenja njegova bit. No, isto tako ne idem ni za time da mijenjam njegovu bit po svaku cijenu. Ako je bit dobra, sačuvat ću ju. Ja sam, u neku ruku i tradicionalist, i čuvat ću tradiciju beskompromisno, ali neću dati da me ona pregazi. A to jake, dominantne gastro kulture, poput francuske, talijanske ili turske, vole raditi. Znači ono – ovo je način na koji se nešto radi, i ne postoji niti jedan drugi. Tko to kaže? Zašto? Ako se nešto s vremenom razvilo u onakvo kakvo je danas, zašto se evolucija ne bi smjela nastaviti? Ali, da biste nešto izmijenili, morate tu stvar jako dobro poznavati, prije svega zbog poštovanja prema tradiciji. Mnoge tradicionalne stvari traže godine i godine obuke da biste ih naučili ispravno raditi. Recimo, ne mogu reći da znam kako spraviti savršenu baklavu. Poznajem tehniku, sudjelovao sam u satima dugim seansama pripreme baklave, ali ako mi date najbolje namirnice, hoću li biti u stanju napraviti isto što i neki majstor baklave? Naravno da neću. Ali mogu uzeti ideju ili, možda, to nevjerojatno tanko tijesto, i napraviti nešto sasvim novo. Mogu iz tog procesa uzeti namirnice, tehnike slojeva ili kombinaciju okusa, i onda doći do sasvim novog jela. Zašto se toga bojati? Volim razbijati barijere, okamenjene stavove, ali to radim s puno poštovanja za tradiciju – pojašnjava Mehmet.

Da bi sazeo svoju filozofiju, Gürs je napisao Manifest Nove anatolske kuhinje (vidi okvir), dokument koji i nije toliko različit od poznatoga Manifesta Nove nordijske kuhinje kojeg su definirali René Redzepi i njegov suradnik Claus Meyer iz kopenhagenske Nome. Mehmet priznaje da je svoj manifest napisao inspiriran tim dokumentom te da je zapravo sljedbenik toga pokreta, ponajviše zbog svog nordijskog podrijetla.

Naredni slijed, pod imenom *balik ekmekek* (doslovno „riba i kruh“), jedno je od zaštitnih Gürsovih jela. Radi se o filetu inćuna iz Crnoga mora (*hamsi*) ispečenog u hrskavom „sendviču“ i posluženog s mousseom od maslinovog ulja i limuna. Jelo je zapravo interpretacija popularnog zalogaja koji se kupuje uz most Galata na ulazu u povijesni dio grada, gdje ribari peku ribu na prenosnim roštiljima na žar i prodaju je jeftino u sendvičima od svježeg kruha, s malo rajčice („Vjerojatno najbolji i najjeftiniji *fast food* na svijetu“, kaže Mehmet).

Ovaj put, na meniju nije bilo još jedno Gürsovo poznato jelo – *manti*, odnosno interpretacija popularnih minijaturnih okruglica punjenih govedim mesom, originalno armensko jelo koje je prešlo u Anatoliju (Mehmetova vezija je veća, punjena mesom



IZAZOV VINA IZ KOLIJEVKE VINARSTVA

Budući je Anatolija kolijevka uzgoja grožđa i proizvodnje vina, Mikla posebnu pozornost posvećuje ponudi vina. Direktorica restorana i programa vina *Sabiha Apaydin*, za svoj je rad posljednje četiri godine zaredom osvajala prestižni Award of Excellence uglednog američkog specijaliziranog magazina Wine Spectator.

– Ponuda vina iznimno nam je važna. Na vinskoj listi imamo nešto velikih francuskih i talijanskih vina, ali ono što pokušavam jest promovirati odlična vina malih proizvođača u Anatoliji. Zanimljivo je da, usprkos konzervativnoj politici turske vlade i visokim porezima na alkohol, danas vinska proizvodnja u Turskoj cvate. Nije logično, ali je tako. Zato svim srcem podržavamo male proizvođače koji proizvode iznimna vina. K tome, namirnice iz ove regije sjajno se slažu s lokalnim vinima, što je vjerojatno prirodno, pa je sparivanje hrane i vina zabavno i, vrlo često, nevjerojatno uzbudljivo – kaže Apaydin.

okvir), dokument koji i nije toliko različit od poznatoga Manifesta Nove nordijske kuhinje kojeg su definirali René Redzepi i njegov suradnik Claus Meyer iz kopenhagenske Nome. Mehmet priznaje da je svoj manifest napisao inspiriran tim dokumentom te da je zapravo sljedbenik toga pokreta, ponajviše zbog svog nordijskog podrijetla.

– Jedan od zadataka koje si postavljam jest i čuvanje vrijednih namirnica, kojima prijete nestanak. Recimo, radimo sladoled od *sieza*, starog tipa bulgura, inače najstarije poznate vrste žita u svijetu, čija tradicija uzgajanja prelazi 9500 godina. Prijatelj mi je rekao da bih ju nekako trebao iskoristiti, jer se ta namirnica mora spasiti. Uzgaja se još u samo pokojem selu i mogla bi izumrijeti. Rekao je – ako ti nešto napraviš, moći ćemo to objaviti u novinama, potaći i druge da ju rabe i tako ju spasiti. Nakon nekoliko pokušaja došao sam do izvrsnog, originalnog sladoleda. I baš zbog tog slučaja, mislim da ćemo se u Mikli sve više i više baviti namirnicama, i to u smislu njihova uzgoja. Naime, već godinama skupljamo izvorno sjeme superiornih sorti voća i povrća, a sada ih počinjemo saditi na vlastitoj farmi, i to će snažno utjecati na ono što radimo. Toliko je toga što želimo napraviti i veselim se budućnosti – zaključio je s osmijehom Mehmet Gürs.

– Jedan od zadataka koje si postavljam jest i čuvanje vrijednih namirnica, kojima prijete nestanak. Recimo, radimo sladoled od *sieza*, starog tipa bulgura, inače najstarije poznate vrste žita u svijetu, čija tradicija uzgajanja prelazi 9500 godina. Prijatelj mi je rekao da bih ju nekako trebao iskoristiti, jer se ta namirnica mora spasiti. Uzgaja se još u samo pokojem selu i mogla bi izumrijeti. Rekao je – ako ti nešto napraviš, moći ćemo to objaviti u novinama, potaći i druge da ju rabe i tako ju spasiti. Nakon nekoliko pokušaja došao sam do izvrsnog, originalnog sladoleda. I baš zbog tog slučaja, mislim da ćemo se u Mikli sve više i više baviti namirnicama, i to u smislu njihova uzgoja. Naime, već godinama skupljamo izvorno sjeme superiornih sorti voća i povrća, a sada ih počinjemo saditi na vlastitoj farmi, i to će snažno utjecati na ono što radimo. Toliko je toga što želimo napraviti i veselim se budućnosti – zaključio je s osmijehom Mehmet Gürs.

– Jedan od zadataka koje si postavljam jest i čuvanje vrijednih namirnica, kojima prijete nestanak. Recimo, radimo sladoled od *sieza*, starog tipa bulgura, inače najstarije poznate vrste žita u svijetu, čija tradicija uzgajanja prelazi 9500 godina. Prijatelj mi je rekao da bih ju nekako trebao iskoristiti, jer se ta namirnica mora spasiti. Uzgaja se još u samo pokojem selu i mogla bi izumrijeti. Rekao je – ako ti nešto napraviš, moći ćemo to objaviti u novinama, potaći i druge da ju rabe i tako ju spasiti. Nakon nekoliko pokušaja došao sam do izvrsnog, originalnog sladoleda. I baš zbog tog slučaja, mislim da ćemo se u Mikli sve više i više baviti namirnicama, i to u smislu njihova uzgoja. Naime, već godinama skupljamo izvorno sjeme superiornih sorti voća i povrća, a sada ih počinjemo saditi na vlastitoj farmi, i to će snažno utjecati na ono što radimo. Toliko je toga što želimo napraviti i veselim se budućnosti – zaključio je s osmijehom Mehmet Gürs.

MEHMET GÜRS SVOJU JE KULINARSKU FILOZOFIJU IZGRADIO NEOBIČNOM KOMBINACIJOM SKANDINAVSKIH I TURSKIH UTJECAJA (U RAZGOVORU S NAŠIM SURADNIKOM)

