

10.06.2018 - 01:30 Milliyet.com.tr » Pazar Ana Sayfa » **Ebru ERKE**

« **Yazarın Önceki Yazısı**

**Yazarın Sonraki Yazısı** »

## Biz onlara, onlar kokorece hayran



Sitene Ekle



**Tat peşinde** | Ebru ERKE  
erke.ebru@gmail.com  
Tüm Yazıları »

**Dünyanın en ünlü şeflerinden dört tanesi geçtiğimiz hafta sessiz sedasız Ege'de keşif turuna çıktı. Malzemeleri, teknikleri ve yemeklerimizi restoranlarında uygulamak üzere mercak altına alan şeflerin akıllarında en çok kalan şey ortaklı: Kokoreç**

"Gastro diplomasi" son yılların en popüler kavramlarından biri olsa da aslında mutfak diplomasisi yüzyıllardır devletlerarası ilişkilerde kritik rol oynamıştır. Gastro diplomasi terimi ilk kez the Economist dergisinde, Tayland'ın kendi mutfağını dünyaya tanıtmak için oluşturduğu seferberlik hakkında yazılmış bir makalede kullanılmıştı. Gastro diplomasi, milletler yemeği kendi kültürlerini tanıtmak, bir imaj oluşturmak, gıda endüstrilerini yaygınlaştırmak, yeme içme meraklısı yabancı turisti çekmek ve yabancılarla ilişkiler geliştirmek için kullanılır. Tayland, kötü imajını değiştirip dünya gözündeki algısını yeniden yapılandırmak konusunda (Seks turizminden çıkıp sokak yemekleri cenneti algısı yaratmak) gastro diplomasi uygulamasının en iyi örneklerindendir. Bazen de tıpkı kinoa da olduğu gibi gastro diplomasi öne çıkarılan tek bir ürün ülkenin ekonomisini canlandırır.

Gastro diplomasi aktörleri devlet siyasetçilerinin yanında gıda şirketleri, ünlü şefler, turizm acenteleri, gazeteciler ve hatta TV yemek programlarıdır. Yani çok bacaklı, derin katmanlı bir planlama ve uygulamalar zinciridir. Peki, biz bu konuda neler yapıyoruz? Geçtiğimiz yıl San Sebastian'daki Gastronomika etkinliğinde Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın desteğiyle İspanya'ya giden şeflerimiz yemek kültürümüzü başarıyla tanıttılar. Yurt dışındaki önemli konferanslara katılan, oradaki restoranlara konuk olarak giden şeflerimizin yanında Gastromasa, Yedi, Gastronomist gibi organizasyonlarla yabancı şefler ülkemize gelmeye başladı. Yani lafın özü yemek üzerinden yapılan kültür alışverişini hareketlendi. Bu vesileyle derin mutfak tarihimize, geniş malzeme yelpazemize görüncüye çıktık.



### Tandır hayran kaldılar

Gastromasa'yı düzenleyen Gökmen Sözen, organizasyonlarıyla bir kültür elçisi gibi çalışmakta. Gökmen, geçtiğimiz günlerde Gastroway adlı bir proje daha başlattı. Gastroway'ın ilk ayağında sadece İspanya'nın değil dünyanın en ünlü şeflerinden dörtü geçtiğimiz günlerde minik bir Ege turuna çıktılar: Elena Arzak (50 Best dünyanın en iyi kadın şefi), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, 50 Best dünyanın en iyi 9. restoranı), Jose Anallja (Nerua, 50 Best dünyanın en iyi 56. restoranı), Diego Guerrero. Seyahatlerinin son gününü şeflerle birlikte geçirdim. İnsanımızın sıcakkanlılığından, misafirperverliğinden hepsi çok etkilenmişlerdi. İçi uykuluklu İzmir usulü kokoreç malzeme kullanımının ustalığı karşısında şaşkınlık içindelerdi. Tandır gibi eski teknikleri hâlâ kullanıyor olmamız çok önemli bulmuşlardı. Kuzu tandır ve tandır ekmeğini anlata anlata bitiremiyorlardı. İzmir'deki söğüşçülerde sakatatın yenme tarzını şaşkınlıkla izlemişlerdi. Fethiye Liberty Lykia'nın şefi Sezgin Söğüt'le birlikte pazarda yaptıkları kahvaltı unutulmazlarındandı. Şefin hazırladığı menekiş filizi gibi farklı otların kullanımı karşısında elimizdeki malzemelerden faydalanma şeklimizden etkilenmişlerdi. Elena Arzak, bir süredir menüsündeki tatlıda ve bir balık yemeğinde sumanı kullanmakta. Büyük ihtimalle yakın bir gelecekte hepsinin favori yemeği olan kokoreç de ince bir şef dokunuşuyla menülerde Türk kokoreci olarak karşımıza çıkacak. Heyecanla bekliyorum...



Dünyaca ünlü şefler, midye dolmanın, sac börekli kıırma zeytinli kahvaltının ve pekmez, lor, incirle hazırlanan yöresel tatlının lezzetine hayran kaldılar.



### Yazarın Diğer Yazıları

- Birecik'in patıcanı Pazaryeri'nin boncuğu
- Bu mekanda aşk alçak sesle, yemek kısık ateşte konuşuyor
- Karpuz ile maceracı tatlar
- Van kahvaltısı dünya basınında
- Çeşme plajlarında lezzet düellosu
- Bodrum'dan taze taze
- "Göbebe şef" Bodrum'da restoran açtı
- Başarılı mekan formülü var mı?
- Gastronominin Oscar'ları belli oldu
- Yeni lüks doğada yaşam

Tümü »

### Yazarlar

- Belma Akçura  
**Çizgi filme bulaşan iddia**
- Gürkan Akgüneş  
**"ŞEHİRDE KÜLTÜRLÜ YABANIN CAHİLİYDİK"**
- DR. Ümit Aktaş  
**Tuz gerçeği**
- Şebnem Burcuoğlu  
**Hangi cilt bakımı beni bekler?**
- Dr. Demet Erciyes  
**KRONİKLEŞEN HEPATİTLER**
- Ebru ERKE  
**Birecik'in patıcanı Pazaryeri'nin boncuğu**
- Çağdaş Ertuna  
**YAZ BİTMEDEN YAPILACAK 15 ŞEY**
- R.Hakan Kırkoğlu  
**Bu hafta size ne getirecek?**
- Ali Canip Olgunlu  
**Kuzey Ege'nin göz bebeği Ayvalık**
- Mehmet Tez  
**Viral 50 listesinden notlara devam**

### pazar Blogları

- Yitip Giden Güzelliklerimiz...**  
Akin Yazıcı  
6.8.2018
- Vazgeçmedim**  
Elif Üçyıldız  
10.8.2018
- Çakıl Taşları**  
GÜLDEREN ÇETİN  
7.8.2018

► **Sen de Milliyet Blog Yazarı ol!**

### BİLGİ YARIŞMASI

**Bilakis ne demektir?**

- A** Aksine
- B** Yaklaşık olarak
- C** Zaten
- D** Tam olarak

**Ana Sayfa**  
**Son Dakika**  
**Yazarlar**  
**Video**  
**Foto Galeri**  
Daha Fazla Haber  
Arşiv  
Araba  
Astroloji  
Bebek Çocuk  
Bilgi Yarışması  
Blog

Cadde  
Cafe  
Cumartesi  
Çizerler  
Dünya  
Ekler  
Eğitim  
Ekonomi  
Finans  
Gündem  
Hava Yol  
Hayat

Kadın  
Kişisel Bakım  
Kitap  
Konut - Emlak  
Kültür - Sanat  
Magazin  
Yol Durumu  
Moda  
Mola  
Mutfak  
Otomobil  
Oyun

Oyun Dünyası  
Pazar  
Sağlık  
Sinema  
Siyaset  
Spor  
Tatil  
Teknoloji  
Televizyon  
Yorum  
Kıbrıs Haberleri  
Borsa

Bülten  
İletişim  
Künye  
MilliyetEmlak.com  
Mobil Milliyet  
Reklam  
SizdenSize  
RSS  
Sitene Ekle  
Kampanya Sözleşmesi